**附件1**

**部分不合格检验项目小知识**

**一、4-氯苯氧乙酸钠(以4-氯苯氧乙酸计)**

4-氯苯氧乙酸钠，俗称促生灵、番茄灵、防落素，是一种常添加的植物生长调节剂，广泛用在农业、果树和园艺作物从发芽到收获的各个阶段。4-氯苯氧乙酸钠可促进豆芽肥嫩、粗壮，提高豆芽产量。《关于豆芽生产过程中禁止使用6-苄基腺嘌呤等物质的公告》（2015年第11号）中明确，生产经营企业不得在豆芽生产过程中使用4-氯苯氧乙酸钠。若长期食用4-氯苯氧乙酸钠残留过量的豆芽，可能会给身体带来伤害。

**二、二氧化硫残留量**

二氧化硫是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，具有漂白、防腐和抗氧化作用。少量二氧化硫进入人体不会对身体健康造成危害，但过量食用会引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，二氧化硫（以二氧化硫残留量计）在水果制品中的最大使用量为0.1g/kg。其中二氧化硫残留量超标的原因，可能是生产企业使用劣质原料为了提高产品色泽而超量使用二氧化硫，也有可能是使用时不计量或计量不准确，还可能是由于使用硫磺熏蒸漂白这种传统工艺或直接使用亚硫酸盐浸泡所造成。

**三、吡虫啉**

吡虫啉属内吸性杀虫剂，具有触杀和胃毒作用。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用吡虫啉超标的食品，对人体健康可能有一定影响。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2019）中规定，吡虫啉在生姜中的最大残留限量值为0.5mg/kg。生姜中吡虫啉残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害，加大用药量或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售的产品中残留量超标。