**不合格项目解读：**

**二氧化硫残留量：**二氧化硫（以及焦亚硫酸钾、亚硫酸钠等添加剂）对食品有漂白、防腐和抗氧化作用，是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，使用后均产生二氧化硫残留。摄入少量二氧化硫，可在人体内经酶转化后由尿液排出体外，一般不会对人体健康造成不良影响，但如果长期过量摄入二氧化硫，可能会对健康不利。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，蜜饯凉果类二氧化硫最大残留量为0.35g/kg。水果制品二氧化硫残留量超标的原因，可能是水果制品的加工过程中，超范围或超限量使用亚硫酸盐等漂白剂，以达到漂白和防腐的作用，从而导致产品中二氧化硫残留不符合要求。

**黄曲霉毒素B1：**黄曲霉毒素B1是已知的化学物质中致癌性最强的一种。黄曲霉毒素B1对包括人和若干动物具有强烈的毒性，其毒性作用主要是对肝脏的损害。花生油产品中黄曲霉毒素B1不合格的主要原因有：花生原料在种植、采收、运输及储存过程中受到黄曲霉等霉菌污染，企业在生产时没有严格挑拣花生原料和进行相关检测,企业没有采用精炼工艺或工艺控制不当。

**钠：**抽查发现有产品钠含量超过其标示值的要求。一般是原辅料质量控制不严，包括食品营养强化剂不满足质量规格要求、食品原料本底含量不清等；生产加工环节控制不严：如生产加工过程中搅拌不均匀，企业未按标签明示值或企业标准的要求进行添加。人体摄入过多的钠，就会容易引起高血压，严重的会导致血压异常，同时还会增加心脏负担等。

**脱氢乙酸:**在食品生产中，脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）作为一种广谱防腐剂，对霉菌和酵母菌的抑菌能力强。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，水果制品不得使用脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）。蜜饯中脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）不合格的原因，可能是在生产加工环节超范围使用，以达到延长保质期的目的。脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）能迅速而完全地被人体组织所吸收，进入人体后即分散于血浆和许多的器官中，有抑制体内多种氧化酶的作用，长期食用脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）超标的食品，可能对人体造成一定危害。

**毒死蜱:**毒死蜱是一种具有触杀、胃毒和熏蒸作用的有机磷杀虫剂。《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》（GB2763—2016）中规定，毒死蜱在菠菜中的最大残留限量为0.1mg/kg。毒死蜱对鱼类及水生生物毒性较高，在土壤中残留期较长。长期暴露在含有毒死蜱的环境中，可能会导致神经毒性、生殖毒性，影响胚胎的生长发育。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用农药残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

**克百威:**克百威是一种广谱、高效、低残留、高毒性的氨基甲酸酯类杀虫、杀螨、杀线虫剂，具有内吸、触杀、胃毒作用，并有一定的杀卵作用。《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》（GB2763—2016）中规定，克百威在鳞茎类蔬菜中的最大残留限量为0.02mg/kg。克百威不易降解，容易造成环境污染。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用农药残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

**甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)：**环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）是一种常用甜味剂，其甜度是蔗糖的30—40倍。可广泛用于调味品、面包、糕点、饮料、配制酒、腌渍的蔬菜及蜜饯等食品中。长期过量食用甜蜜素超标的食品，可能会对人体健康造成一定影响。