附件 3

部分不合格项目解读

一、馒头(自制)不合格项目甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)解读

甜蜜素化学名称为环己基氨基磺酸钠，是一种非营养型甜味剂，广泛用于面包、糕点、饮料、配制酒及蜜饯等食品。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2024）中规定，馒头花卷（自制）中不得使用甜蜜素。馒头花卷（自制）中检出甜蜜素的原因可能是餐饮经营者为改善产品的口感，违规添加甜蜜素。

二、水产品（草鱼）不合格项目五氯酚酸钠(以五氯酚计)解读

五氯酚酸钠属于杀虫除草剂，也可消灭钉螺、蚂蟥等有害生物。长期食用检出五氯酚酸钠的食品，可能会对人体的肝、肾及中枢神经系统造成损害。《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》（农业农村部公告 250 号）中规定，食品动物中不得检出五氯酚酸钠。此次水产品中检出五氯酚酸钠的原因，可能是养殖过程中加入该物质以控制水草，消灭钉螺、蚂蝗等有害生物。

三、食用农产品（桂圆）不合格项目二氧化硫残留量解读

二氧化硫是一种常用的食品添加剂，在龙眼等水果加工或储存过程中，可起到护色、防腐、保鲜的作用，抑制微生

物生长，保持龙眼的色泽和风味。根据《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2024），龙眼中二氧化硫残留量的最大限量值为0.05g/kg。过量摄入二氧化硫会对人体呼吸系统和消化系统产生刺激，引起咳嗽、恶心、呕吐等症状，严重时还可能损害肝脏、肾脏等器官，对过敏体质人群的影响更为明显。龙眼二氧化硫残留量超标的原因可能是部分商家为延长龙眼保质期、改善外观，在储存或运输过程中非法使用二氧化硫熏蒸或添加含二氧化硫的保鲜剂，也可能是在与其他使用二氧化硫处理的食品混放时造成交叉污染。