附件1

部分不合格项目的小知识

一、腐霉利

腐霉利是一种低毒内吸性杀菌剂，具有保护和治疗的双重作用，主要用于果树、蔬菜作物的灰霉病、菌核病、褐腐病防治。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2016）中规定，腐霉利在韭菜中的最大残留限量为0.2mg/kg。韭菜中腐霉利超标原因，可能是种植户未严格按照规定使用农药所致。腐霉利对眼睛与皮肤有刺激作用，经口毒性低。长期食用腐霉利残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

二、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，使用后均产生二氧化硫残留。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，蜜饯凉果中二氧化硫残留量不得超过0.35 g/kg。二氧化硫残留量超标的原因，可能是蜜饯凉果加工过程中，为了改善产品色泽超量使用二氧化硫，也有可能是使用时不计量或计量不准确所致。二氧化硫进入人体后最终转化为硫酸盐并随尿液排出体外，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。

三、碘

碘是人体生命活动中不可或缺的微量元素。《食品安全国家标准 婴幼儿谷类辅助食品》（GB 10769—2010）中规定，婴幼儿谷类辅助食品中碘的含量应在1.4 μg/100 kJ ~ 8.8 μg/100 kJ范围内。且《食品安全国家标准 预包装特殊膳食用食品标签》（GB 13432—2013）中规定，营养成分的实际含量不应低于产品标签明示值的80%，并应符合相应产品标准的要求。特殊膳食食品中碘含量不达标的原因，可能是原辅料质量控制不严，生产加工过程中搅拌不均匀，或企业未按产品标签明示值的要求进行添加等。碘摄入量过多或过少都会影响人体健康。

四、钙

钙是构成人体骨骼和牙齿的主要成分，维持人体所有细胞的正常生理状态，都要依赖钙的存在。本次抽检的不合格产品为“康力士®维生素D钙软胶囊”, 检验项目钙是按照《美国鹰王保健制药公司企业标准中规定的限量值24.8～26.1 g/100g（Q/GJTHS 001—2016）》进行判定的。钙含量超标的原因，可能是生产企业对原料质量把关不严，使用了钙含量超标的原料，或未按照配方标准投料生产等。