附件1

部分不合格项目的小知识

一、**甜蜜素**

本次抽检有1批次白酒甜蜜素不符合食品安全国家标准规定。甜蜜素其化学名称为环己基氨基磺酸钠，是食品生产中常用的甜味剂，但是依照《GB2760-2014食品添加剂使用标准》在酒类食品中，除了配制酒允许添加，添加限量是0.65g/kg，在其他的蒸馏酒（白酒），发酵酒（葡萄酒、黄酒、啤酒）中均是不可以使用的。甜蜜素超标主要原因可能是生产商家缺乏相应食品添加剂知识，无法判别是否合法添加；也可能是生产商家为了提高酒的口感，随意滥加等。

1. 腐霉利

本次抽检有2批次食用农产品腐霉利不符合食品安全国家标准规定。腐霉利(procymidone)是一种杀菌剂，兼具保护和治疗作用，可用于防治黄瓜、茄子、番茄、洋葱等的灰霉病，莴苣、辣椒的茎腐病，油菜菌核病等。韭菜中腐霉利残留超标主要原因应是种植环节超量使用腐霉利或使用后未过安全期采摘而导致。少量的农药残留不会导致急性中毒，但长期食用农药残留超标的蔬菜，可能对人体健康产生一定的不良影响。

三、甲拌磷

本次抽检有1批次食用农产品甲拌磷不符合食品安全国家标准规定。甲拌磷是一种有机磷类广谱、内吸、高毒杀虫剂，对害虫具有触杀、胃毒、熏蒸作用，属高毒农药。抽检中蔬菜检出甲拌磷不合格，其原因可能是种植过程中违规使用，或由土壤等环境污染而富集。