附件2：

关于部分检验项目的说明

1. 胭脂红又名大红、亮猩红，偶氮类化合物，是常见的人工合成着色剂，在食品生产中应用广泛。胭脂红在动物试验无中毒现象，但是如果长期摄入胭脂红超标的食品，存在致畸、致癌的可能性。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，蜜饯凉果中胭脂红的最大使用量为0.05g/kg。蜜饯凉果中胭脂红检测值超出标准值的原因，可能是生产过程中计量不准导致终产品胭脂红超标，也可能是生产企业为改善产品色泽、提高市场价值而过量使用，还可能是企业掺假造假滥用色素。
2. 镉（以Cd计）：镉是一种蓄积性的重金属元素，镉超标的原因可能是种植食用农产品的土壤环境受到重金属污染所致，农作物通过根茎吸收土壤中的重金属镉和镉的化合物造成农作物体内铅量富集，从而造成农产品污染。
3. 三唑磷：三唑磷属于中等毒性非内吸有机磷广谱杀虫剂、杀螨剂、杀线虫剂，具有胃毒和触杀作用。GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》，三唑磷在豇豆中的最大残留限量为0.05mg/kg。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但还需多加注意。
4. 黄曲霉毒素B1：黄曲霉毒素B1是一种强致癌性的真菌毒素，在GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》中规定花生及其制品中的最大限量值为20μg/kg。黄曲霉毒素B1污染的食物主要是[花生](https://baike.so.com/doc/3216556.html" \t "https://baike.so.com/doc/_blank)、[玉米](https://baike.so.com/doc/5370249.html" \t "https://baike.so.com/doc/_blank)、稻谷、小麦、[花生油](https://baike.so.com/doc/5368989.html" \t "https://baike.so.com/doc/_blank)等粮油食品。造成黄曲霉毒素B1不合格的原因可能是：①原料在采收和储运过程中环境条件高温潮湿，导致原料霉变、腐烂，企业采购时没有严格挑拣原料并进行相关检测；②可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。