

附件 2

关于部分检验项目的说明

1. 二氧化硫残留量

二氧化硫是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，遇水以后形成亚硫酸。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2024）中规定，龙眼中二氧化硫（以二氧化硫残留量计）最大使用量为 0.05g/kg。二氧化硫进入人体内后最终转化为硫酸盐并随尿液排出体外，因此少量摄入二氧化硫不会对身体带来健康危害，但若过量食用会引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。其超标原因可能是个别果农为提高产品色泽或者保鲜违规使用；还有可能是由于使用硫磺熏蒸漂白传统工艺或直接使用亚硫酸盐浸泡保鲜所造成。

2. 阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）

阴离子合成洗涤剂的主要活性成分是十二烷基苯磺酸钠，是一种低毒的化学物质。根据《食品安全国家标准消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）规定，采用化学消毒法的餐（饮）具的阴离子合成洗涤剂应不得检出。如果餐具清洗消毒流程控制不当，会造成洗涤剂在餐具上的残留，对人体健康产生不良影响。餐饮具中阴离子合成洗涤剂超标的原因可能是部分单位使用的洗涤剂不合格或使用量过大，未经足量清水冲洗或餐具漂洗池内清洗用水重复使用或餐具数

量多，造成交叉污染，进而残存在餐（饮）具中。

3. 呋喃唑酮代谢物

呋喃唑酮是硝基呋喃类广谱抗生素，曾广泛应用于畜禽及水产养殖业。《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》（农业农村部公告第 250 号）中规定，呋喃唑酮代谢物为禁止使用的药物，不得检出。硝基呋喃类药物及其代谢物可能会引起溶血性贫血、多发性神经炎、眼部损害和急性肝坏死等残疾而对人类健康造成危害。水产品中检出呋喃唑酮代谢物的原因可能是在养殖过程中，为快速抑菌而违规使用相关兽药，导致呋喃唑酮代谢物在水产品中残留。