

附件 3:

不合格项目解读

1、柠檬黄，橙黄或亮橙色的粉末或颗粒，是一种合成着色剂，常用于饮料类配制酒、糖果、风味发酵乳、腌渍蔬菜、果冻、膨化食品等制品。柠檬黄基本无毒，不在体内贮积，绝大部分以原形排出体外；但是如果长期食用柠檬黄超标的食品，也存在一定的健康风险。造成食品中柠檬黄不合格的主要原因有：生产经营企业超限量、超范围使用，或者未准确计量。

2、噻虫嗪具有触杀、胃毒和内吸作用的杀虫剂。能被迅速吸收到植物体内，并在木质部向顶传导，烟碱类杀虫剂。中毒可出现恶心、呕吐、头痛、乏力、心跳过速等。食用食品一般不会导致噻虫嗪的急性中毒，但长期食用噻虫嗪超标的食品，对人体健康也有一定影响。

3、苯并[a]芘是持久性有机污染物多环芳烃化合物的一种，化学性质较稳定，多环芳烃化合物最关键的毒性是致癌性，目前已发现 20 多种多环芳烃化合物具有致癌性，其中苯并[a]芘致癌性最强也最为明确。其不合格的主要原因可能是：一是原料污染，如油料收储、晾晒不当，从环境、包装、机械收获、运输等过程中引入污染；二是生产中关键工艺控制不当等。