食品抽检科普小知识

一、二氧化硫残留量

二氧化硫是一种允许使用的食品添加剂，具有护色、防腐、漂白和抗氧化等作用。长期食用二氧化硫超标的食品，可能引起恶心、呕吐等胃肠道反应。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，蔬菜干制品中二氧化硫残留量不得超过0.2g/kg。黄花菜中二氧化硫残留量超标的原因，可能是生产企业为了改善产品的色泽提高产品的保质期，从而超量使用二氧化硫；也有可能是使用时计量不准确。

二、毒死蜱

毒死蜱，又名氯蜱硫磷，目前是全世界使用最广泛的有机磷酸酯杀虫剂之一，具有触杀、胃毒和熏蒸等作用。食用毒死蜱超标的食品，可能引起头昏、头痛、无力、呕吐等症状，甚至还可能导致癫痫样抽搐。《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2021）中规定，毒死蜱在芹菜中的最大残留限量值为0.05mg/kg。毒死蜱超标的原因，可能是菜农对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用或滥用农药。