附件4

部分不合格检验项目小知识

一、尼卡巴嗪

尼卡巴嗪对鸡的多种艾美耳球虫病有良好的防治效果，具有易吸收、长效等特点。长期食用尼卡巴嗪残留超标的食品，可能导致在人体内蓄积，对人体健康有一定影响。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650—2019）中规定，尼卡巴嗪在鸡肉中的最大残留限量值为200μg/kg。

二、脱氢乙酸及其钠盐

脱氢乙酸及其钠盐作为一种广谱食品防腐剂，对霉菌和酵母菌的抑制能力强。脱氢乙酸及其钠盐能被人体完全吸收，并能抑制人体内多种氧化酶，长期过量摄入脱氢乙酸及其钠盐会危害人体健康。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，米粉制品中不得使用脱氢乙酸及其钠盐。

三、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，具有漂白、防腐和抗氧化作用。少量二氧化硫进入人体不会对身体造成健康危害，但过量食用会引起如恶心、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，二氧化硫（以二氧化硫残留量计）在干制蔬菜（脱水马铃薯除外）中最大使用量为0.2g/kg。