食品安全风险解析

一、二氧化硫

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。食品中的二氧化硫残留量在国家标准限量范围内，一般不会危害人体健康。但如果超限量使用含硫类食品添加剂，则会对人体健康造成不良影响，可能会引起咳嗽、咽喉肿痛及消化系统疾病等，也可能会对人体肝脏、肾脏等器官造成潜在危害。

二、噻虫胺

噻虫胺是烟碱类杀虫剂，具有触杀、胃毒作用，具有内吸活性和层间传导性。食用食品一般不会导致噻虫胺的急性中毒，但长期食用噻虫胺超标的食品，对人体健康也有一定影响。《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》（GB2763-2021）中规定，香蕉中噻虫胺的最大残留限量值为0.02mg／kg。香蕉中噻虫胺残留超标的原因可能是果农超范围、超剂量和违反使用时间（不遵守休药期）使用农药。

三、噻虫嗪

噻虫嗪是烟碱类杀虫剂，具有触杀、胃毒和内吸作用的杀虫剂，能迅速被植物体吸收，并在木质部向顶传导。食用食品一般不会导致噻虫嗪的急性中毒，但长期食用噻虫胺超标的食品，对人体健康也有一定影响。《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》（GB2763-2021）中规定，香蕉中噻虫嗪的最大残留限量为0.02mgkg。香蕉中噻虫嗪残留超标的原因可能是果农超范围、超剂量和违反使用时间（不遵守休药期》使用农药。

四、铅

铅是常见重金属污染物，是一种严重危害人体健康的重金属元素，人体中理想的含铅量为零。铅是蓄积性的重金属，只有当人体中铅含量达到一定程度时，才会引发身体的不适，在长期摄入铅后，会对机体的血液系统、神经系统产生损害，尤其对儿童生长和智力发育的影响较大。

铅的污染来源分为直接污染和间接污染。直接污染是指食品在生产过程中直接接触铅或者由于生产工艺的原因直接加入含铅的原料，涉及食品制作工艺及盛装食品的器皿：马口铁、陶瓷和搪瓷等材料制成的食品容器常含有较多的铅；含铅罐头食品、皮蛋及爆米花等食品的生产也易存在这种情况。间接污染是指食品原材料在生长、生产过程中通过土壤、空气、水等途径导致铅污染，例如含铅的废水废渣排放污染水体和土壤后，进而污染食物；含铅农药的使用也可造成农作物的铅污染。

1. 着色剂

着色剂又称食品色素，是使食品赋予色泽和改善食品色泽的物质，属于食品添加剂中的一类。目前，世界上常用的食品着色剂有60余种，分为食品天然着色剂和食品合成着色剂两大类。食品天然着色剂主要来自天然色素。国内外对食品着色剂的使用与标识均有明确、按照标准规定合理使用着色剂不会对人体健康造成危害。对符合标准情况下使用的着色剂，消费者没有必要担心。食品药品监管部门在抽检中发现，个别厂家为节约生产成本，或片面追求产品的感官效果而故意超范围、超限量使用着色剂的现象。