

附件 2

关于部分检验项目的说明

（一）恩诺沙星

恩诺沙星属于喹诺酮类合成抗菌药，用于治疗动物的皮肤感染、呼吸道感染等。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》(GB 31650-2019)规定，恩诺沙星在牛羊的肌肉、其他动物的肌肉、鱼的皮+肉中的最大残留限量为 100 $\mu\text{g/kg}$ 。恩诺沙星超标的原因可能是养殖户在养殖过程中为快速控制疫病，违规加大用药量，也可能是养殖户不遵守休药期规定，致使产品上市销售时残留超标。

（二）多菌灵

多菌灵是一种广谱性杀菌剂，对多种作物由真菌引起的病害有防治效果。《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，多菌灵在食荚豌豆中的最大残留限量值为 0.02mg/kg。蔬菜中多菌灵超标的原因可能是为快速控制病害加大用药量，也可能是未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售的产品中残留量超标。

（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健康造成危害，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) 在干制蔬菜中的最大使用量为 0.2g/kg。百合干中二氧化硫残留量超标的原因可能是生产者为了提高产品色泽而超量使用二氧化硫, 也有可能是使用时不计量或计量不准确, 还可能由于使用硫磺熏蒸漂白这种传统工艺或直接使用亚硫酸盐浸泡所造成。

(四) 呋喃唑酮代谢物

呋喃唑酮是硝基呋喃类抗菌药, 具有抗菌谱广等特点。长期大量食用检出呋喃唑酮代谢物的食品, 可能在人体内蓄积, 引起恶心、呕吐、腹泻、头痛、头晕等症状。《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, 呋喃唑酮为食品动物中禁止使用的药品 (在动物性食品中不得检出)。鱼中检出呋喃唑酮代谢物的原因可能是在养殖过程中违规使用。

(五) 镉 (以 Cd 计)

镉是一种常见的环境污染物。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762-2017) 中规定, 镉在鲜、冻水产动物 (甲壳类) 中最大限量值为 0.5mg/kg。鲜、冻水产动物 (甲壳类) 中镉超标的原因, 可能是水产动物在生长过程中富集环境中的镉元素。

(六) 过氧化值 (以脂肪计)

过氧化值是油脂酸败的早期指标, 主要反映油脂被氧化的程度。食用过氧化值超标的食品一般不会对人体健康造成

损害，但长期食用过氧化值严重超标的食品可能导致肠胃不适、腹泻等。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》(GB 19300-2014)中规定，熟制其他炒货食品及坚果制品中过氧化值(以脂肪计)的最大限量值为 0.50g/100g。过氧化值(以脂肪计)超标的原因可能是产品用油已经变质，也可能是原料中的脂肪已经被氧化，还可能与产品在储存过程中环境条件控制不当等有关。

(七) 磺胺类(总量)

磺胺类药物是一类人工合成的抑菌药，具有抗菌谱广、性质稳定、便于贮存、吸收迅速等优点，用于动物疫病治疗。《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，磺胺类(总量)在鱼的皮+肉中的最大残留限量值为 100 μ g/kg。鱼中磺胺类(总量)残留量超标的原因可能是在养殖过程中为快速控制疫病，违规加大用药量或不遵守休药期规定，致使上市销售的产品中残留量超标。

(八) 孔雀石绿

孔雀石绿是一种工业染料，因具有杀菌和抗寄生虫作用，曾用于水产养殖。孔雀石绿在动物体内代谢为隐色孔雀石绿，长时间残留于生物体内。《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，孔雀石绿为食品动物中禁止使用的药品(在动物性食品中不得检出)。检出孔雀石绿的原因，可能是在养殖过程中违规使用。

（九）氯霉素

氯霉素是酰胺醇类抗生素，对革兰氏阳性菌和革兰氏阴性菌均有较好的抑制作用。《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）中将氯霉素列入食品动物中禁止使用的药品及其他化合物，在食品动物中不得检出。不合格原因可能是养殖过程或者是运输过程中违规使用。

（十）铅（以 Pb 计）

铅是一种常见的重金属元素污染物。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定，在新鲜蔬菜（芸薹类蔬菜、叶菜蔬菜、豆类蔬菜、薯类除外）中铅（以 Pb 计）限量值为 0.1mg/kg。姜中铅超标的原因可能是蔬菜种植过程中对环境中的铅元素的富集。

（十一）噻虫胺

噻虫胺属新烟碱类杀虫剂，具有内吸性、触杀和胃毒作用，对姜蛆等有较好防效。少量的残留不会引起人体急性中毒。《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，噻虫胺在根茎类蔬菜中的最大残留限量值为 0.2mg/kg。噻虫胺残留量超标的原因可能是为快速控制虫害加大用药量，也可能是未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售的产品中残留量超标。

（十二）山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)

山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)抗菌性强，防腐效果好，

是目前应用非常广泛的食品防腐剂。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014)中规定,山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)在调理肉制品中是不得使用。调理肉制品中检出山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)的原因,可能是生产者为了延长产品保质期或者弥补产品生产过程中卫生条件不佳而超范围使用。

(十三) 脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)

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。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014)中规定,生湿面制品中不允许使用脱氢乙酸及其钠盐。检出脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)的原因,可能是个别企业为了防止食品腐败变质超范围使用了该添加剂,也可能是其使用的复配添加剂中含有该添加剂。