

附件 2

关于部分检验项目的说明

（一）2,4-滴和 2,4-滴钠盐

2,4-滴和 2,4-滴钠盐常用作除草剂和植物生长调节剂，主要作用取决于作物和使用浓度。可用于防除禾谷类作物田中的双子叶杂草，防止果实早落花、落果，并可形成无子果实，促进果实早熟增产。2,4-滴和 2,4-滴钠盐对人畜相对低毒。《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，在柑中的最大残留限量值为 0.1mg/kg。2,4-滴和 2,4-滴钠盐残留量超标的原因，可能是种植过程中加大用药量或未遵守采摘间隔期规定，致使产品上市销售时残留超标。

（二）4-氯苯氧乙酸钠（以 4-氯苯氧乙酸计）

4-氯苯氧乙酸钠（以 4-氯苯氧乙酸计）又称防落素、保果灵，是一种植物生长调节剂。主要用于防止落花落果、抑制豆类生根等。《国家食品药品监督管理总局 农业部 国家卫生和计划生育委员会关于豆芽生产过程中禁止使用 6-苄基腺嘌呤等物质的公告（2015 年 第 11 号）》中规定，生产者不得在豆芽生产过程中使用 6-苄基腺嘌呤、4-氯苯氧乙酸钠、赤霉素等物质，豆芽经营者不得经营含有 6-苄基腺嘌呤、4-氯苯氧乙酸钠、赤霉素等物质的豆芽。豆芽中检出 4-氯苯氧乙酸钠，可能是由于生产者在豆芽生产过程中为了抑制豆

芽生根，提高豆芽产量，从而违规使用相关农药。

（三）倍硫磷

倍硫磷是一种具有触杀、胃毒和熏蒸作用的有机磷农药，对蚜虫等有较好防效，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，倍硫磷在豆类蔬菜中的最大残留限量值为 0.05mg/kg。豇豆中倍硫磷残留量超标的原因可能是为快速控制虫害，加大用药量或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。

（四）苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)

苯甲酸及其钠盐是食品工业中常用的一种防腐剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，生湿面制品中不得使用苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)。饺子皮、云吞皮检出苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)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。

（五）大肠菌群

大肠菌群是食品污染常用指示菌之一，食品中检出大肠菌群提示被致病菌（如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌）污染的可能性较大。如果食品中的大肠菌群严重超标，将会破坏食品的营养成分，还会加速食品腐败变质，使食品失去食用价值。根据本次抽检的方便沙冰产品明示企业标准

要求，绿豆沙冰饮品同一批次产品 5 个样品的大肠菌群检测结果均不得超过 10CFU/ml，且最多允许有 2 个样品的检测结果超过 1CFU/ml；《食品安全国家标准 动物性水产制品》(GB 10136-2015)中规定，动物性水产制品同一批次产品 5 个样品的大肠菌群检测结果均不得超过 10^2 CFU/g，且最多允许有 2 个样品的检测结果超过 10CFU/g。绿豆沙冰饮品中大肠菌群超标的原因可能是产品的加工原料、包装材料受污染，也可能是产品在生产过程中受人员、工器具等的污染，还可能是灭菌工艺灭菌不彻底导致的；三文鱼中大肠菌群超标的原因可能是加工过程中受人员、卫生环境的污染导致。

（六）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 μ 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。

（七）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。

（八）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。

（九）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。

（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铅元素的富集

（十一）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。

（十二）铜绿假单胞菌

铜绿假单胞菌是一种条件致病菌，广泛分布于各种水、空气、正常人的皮肤、呼吸道和肠道等，易在潮湿的环境存活，对消毒剂、紫外线等具有较强的抵抗力，对于抵抗力较弱的人群存在健康风险。本次抽检中铜绿假单胞菌超标可能是源水防护不当，水体受到污染；生产过程中卫生控制不严格，如从业人员未经消毒的手直接与矿泉水或容器内壁接触；或者是包装材料清洗消毒有缺陷所致。

（十三）水胺硫磷

水胺硫磷是一种广谱、高效、高毒性、低残留的硫代磷酰胺类杀虫剂，兼具胃毒和杀卵作用，主要用于防治果树、水稻和棉花害虫。《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，水胺硫磷在鳞茎类蔬菜中的最大残留限量值为 0.05mg/kg。葱中水胺硫磷超标的原因，可能是菜农为快速控制虫害，加大用药量或未遵守采摘

间隔期规定，致使上市销售时产品中的药物残留量未降解至标准限量值以下。

（十四）酸价/酸值

酸价/酸值主要反映食品中的油脂酸败程度。酸价超标会导致食品有哈喇味，超标严重时所产生的醛、酮、酸会破坏脂溶性维生素，导致肠胃不适。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300-2014）中规定，坚果与籽类食品中酸价（以脂肪计）的最大限量值为 3mg/g。黑芝麻中酸价（以脂肪计）检测值超标的原因可能是产品储藏条件不当，特别是在环境温度较高时，易导致食品中脂肪的氧化酸败。