

附件 2

关于部分检验项目的说明

（一）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。

（二）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中违规使用。

（三）镉（以 Cd 计）

镉是一种常见的环境污染物。水产品中镉超标的原因，可能是含镉的污染释放入自然环境中，水产动物在生长过程

中富集环境中的镉元素。

（四）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。瓜子中过氧化值（以脂肪计）超标的原因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；糕点、饼干中过氧化值（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。

（五）黄曲霉毒素 B₁

黄曲霉毒素 B₁是一种强致癌性的真菌毒素。长期食用黄曲霉毒素 B₁超标的食品，可能会对肝脏造成损害。《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761—2017）中规定，黄曲霉毒素 B₁在花生油、玉米油中的最大限量值为 20 μg/kg。花生油中黄曲霉毒素 B₁超标的原因，可能是花生原料在储存过程中温度、湿度等条件控制不当；生产前对原料把关不严；精炼工艺不达标或工艺控制不当等。

（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 $\mu\text{g/kg}$ 。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。