

附件 2

关于部分检验项目的说明

（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。检出氯霉素的原因可能是在养殖过程中违规使用。

（二）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。

（三）阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)

阴离子合成洗涤剂，主要成分十二烷基磺酸钠，是一种低毒物质，因其使用方便、易溶解、稳定性好、成本低等优点，在消毒企业中广泛使用。如果餐具清洗消毒流程控制不当，会造成洗涤剂在餐具上的残留，对人体健康产生不良影

响。《食品安全国家标准 消毒餐(饮)具》(GB 14934-2016)规定消毒餐(饮)具中不得检出阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)。餐(饮)具中检出阴离子合成洗涤剂可能是餐(饮)具消毒单位使用的洗涤剂不合格或使用量过大,又或者未经足够量清水冲洗导致。

(四) 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。

(五) 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。

（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 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 。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）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。铅超标的原因可能是蔬菜种植过程中对环境中铅元素的富集。

（八）6-苄基腺嘌呤(6-BA)

6-苄基腺嘌呤（6-BA）是一种植物生长调节剂，曾在豆芽生产中被广泛使用。《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6-苄基腺嘌呤（6-BA）的原因，可能是生产者为了抑制豆芽生根，提高豆芽产量，从而违规使用相关农药。