

附件 2

关于部分检验项目的说明

（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，在豆类蔬菜中的最大残留限量值为 0.01mg/kg，在水果芒果中的最大残留限量值为 0.04mg/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。

（二）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。鱼中恩诺沙星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，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。

（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）在腌渍的蔬菜中的最大使用量为 0.1g/kg，而在香辛料及粉（辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉）中为不得使用。酱腌菜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；辣椒粉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或抑菌防腐而超范围使用二氧化硫。

（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。《食品安全国家标准 腌腊肉制品》（GB 2730-2015）中规定，腊肉中过氧化值（以脂肪计）的最大限量值为 0.5g/100g；《食品安全国家标准 动物性水产制品》（GB 10136-2015）中规定，预制水产干制品中过氧化值（以脂肪计）的最大限量值为 0.6g/100g。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。

（五）灭蝇胺

灭蝇胺是一种新型高效、低毒、含氮杂环类杀虫剂，是目前双翅目昆虫病虫害防治效果较好的生态农药。《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，灭蝇胺在豇豆中的最大残留限量值为 0.5mg/kg。豇豆中灭蝇胺超标的原因，可能是种植户为快速控制虫害违规加大用药量或对使用农药的安全间隔期不了解，致使上市销售的产品中残留量超标。

（六）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。

（七）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。《食品安全国家标准 消毒餐(饮)具》(GB 14934-2016)中规定，消毒餐(饮)具中大肠菌群限量

为不得检出/50cm²。餐饮具检出大肠菌群超标，主要反映该餐饮具消毒卫生状况不达标，有可能是清洁单位消毒灭菌不彻底，未严格按照卫生操作规范要求进行消毒，致使餐饮具清洗及消毒效果不好；也有可能是餐饮具虽然已经消毒，却因保洁措施不到位造成二次污染。

（八）毒死蜱

毒死蜱又名氯吡硫磷，是一种硫代磷酸酯类有机磷杀虫、杀螨剂，具有良好的触杀、胃毒和熏蒸作用。少量的农药残留不会引起人体急性中毒。根据《中华人民共和国农业部公告（第2032号）》，自2014年12月31日起，撤销毒死蜱和三唑磷在蔬菜上的登记，自2016年12月31日起，禁止毒死蜱和三唑磷在蔬菜上使用。《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，毒死蜱在叶菜类蔬菜（芹菜除外）中的最大残留限量值为0.02mg/kg。毒死蜱残留量超标的原因可能是种植过程中不规范使用农药。

（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。检出氯霉素的原因可能是在养殖过程中违规使用。