

附件 2

关于部分检验项目的说明

（一）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；而在半固体复合调味料中二氧化硫最大使用量为 0.5g/kg，其他调味料不得使用二氧化硫，白糖及白糖制品中二氧化硫最大使用量为 0.1g/kg，香辛料及粉（仅限八角）中硫磺（以二氧化硫残留量计）最大使用量为 0.15g/kg，本次抽检的产品“二姐家常卤料”中二氧化硫残留量标准值计算是根据生产企业提供的配料比说明，再依据标准中添加剂二氧化硫的使用规定及其“3.4 带入原则”的规定：仅配料白砂糖和八角可将二氧化硫带入，原料可带入最高含量为 0.0103g/kg。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；调味料中二氧化硫残留量超标的原因可能是食品生产者没有加强食品原辅料控制和检验，没有严格对食

品原辅料中带入的食品添加剂合并计算，最终因原辅料带入导致食品添加剂的超限量使用。

（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 $\mu\text{g/kg}$ 。鱼、虾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）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，在茄果类蔬菜（番茄除外）中的最大残留限量值为 0.05mg/kg，在水果香蕉中的最大残留限量值为 0.02mg/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。

（四）吡虫啉

吡虫啉属内吸性杀虫剂，具有触杀和胃毒作用，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，吡虫啉在大白菜中的最大残留限量值为 0.2mg/kg。吡虫啉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）阿维菌素

阿维菌素是一种大环内酯类抗生素，是一种杀虫、杀螨剂，广泛用于蔬菜、果树、棉花等农作物上，也可作为兽药使用。阿维菌素原药高毒，在土壤中降解迅速，对鱼、蜜蜂高毒。少量的农药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，大白菜中阿维菌素的最大残留限量值为 0.05mg/kg。阿维菌素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。

（六）氟苯尼考

氟苯尼考又称氟甲砜霉素，是一种兽医专用酰胺醇类广谱抗菌药，主要用于敏感细菌所致的猪、鸡、鱼的细菌性疾病。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-2019）规定在其他动物肌肉中最大残留限量为 100 μg/kg。花甲中氟苯尼考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。

（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）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。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。

（九）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。

（十）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，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，水胺硫磷在豆类蔬菜中的最大残留限量值为 0.05mg/kg。豇豆中水胺硫磷残留量超标的原因，可能是种植过程中为了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。

（十一）菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，不是致病菌指标，反映食品在生产过程中的卫生状况。如果食品的菌落总数严重超标，将会破坏食品的营养成分，使食品失去食用价值，还会加速食品腐败变质。《食品安全国家标准 糕点、面包》(GB 7099-2015) 中规定，糕点、面包（不适用于现制现售的产品，以及含有未熟制的发酵配料或新鲜水果蔬菜的产品）中同一批次产品 5 个样品的菌落总数检测结果均不得超过 10^5 CFU/g，且最多允许 2 个样品的检测结果超过 10^4 CFU/g。糕点中菌落总数超标的原因可能是生产企业未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，也可能与产品包装密封不严或储运条件不当等有关。