

## 附件 2

### 关于部分检验项目的说明

#### (一) 三唑磷

三唑磷为有机磷杀虫剂，具有触杀和胃毒作用，少量的残留不会引起人体急性中毒。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，三唑磷在豆类蔬菜中的最大残留限量值为 0.05mg/kg。三唑磷残留量超标的原因可能是种植过程中不规范使用农药。

#### (二) 呢虫脒

啶虫脒为内吸性杀虫剂，用于防治半翅目、缨翅目和鳞翅目害虫，叶面或土壤处理。适用作物广泛，特别适用于蔬菜、果树和茶树。少量的残留不会引起人体急性中毒，中毒后会出现恶心、呕吐、头痛、乏力、心跳过速等症状。《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，啶虫脒在普通白菜中的最大残留限量值为 1mg/kg。啶虫脒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。

### (三) 甲拌磷

甲拌磷是有机磷类的广谱内吸性杀虫剂，有触杀、胃毒、熏蒸作用。少量的残留不会引起人体急性中毒，中毒后会出现头痛、头晕、食欲减退、恶心、呕吐、腹痛、腹泻、肌肉震颤等症状。根据《关于打击违法制售禁用高毒农药规范农药使用行为的通知》（农农发〔2010〕2号），禁止甲拌磷在蔬菜、果树、茶叶、中草药材上使用。《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，甲拌磷在叶菜类蔬菜中的最大残留限量值为0.01mg/kg。甲拌磷残留量超标的原因可能是种植过程中不规范使用农药。

### (四) 甲基异柳磷

甲基异柳磷为有机磷农药，是高毒、高效、广谱的内吸性杀虫杀螨剂。少量的残留不会引起人体急性中毒，中毒后会出现多汗、流涎、头痛、头昏、恶心、呕吐、无力、视物模糊、肌肉震颤、呼吸困难等症状。根据《关于打击违法制售禁用高毒农药规范农药使用行为的通知》（农农发〔2010〕2号），禁止甲基异柳磷在蔬菜、果树、茶叶、中草药材上使用。《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，甲基异柳磷在鳞茎类蔬菜中的最大残留限量值为0.01mg/kg。甲基异柳磷残留量超标的原因可能是种植过程中不规范使用农药。

### (五) 甲氧苄啶

甲氧苄啶为抗菌增效剂，常与磺胺类药物一起使用。长

期食用甲氧苄啶残留超标的食品，可能会引起恶心、呕吐等反应。《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，甲氧苄啶在家禽肌肉、皮+脂中的最大残留限量为  $50 \mu\text{g}/\text{kg}$ ，在蛋鸡产蛋期禁用；《食品安全国家标准 食品中 41 种兽药最大残留限量》（GB 31650.1-2022）中规定，甲氧苄啶在家禽蛋中最大残留限量值为  $10 \mu\text{g}/\text{kg}$ 。蛋中甲氧苄啶残留量超标的原因可能是养殖户在鸡产蛋期违规使用相关兽药进而传递到鸡蛋中。

#### （六）地美硝唑

地美硝唑是硝基咪唑类抗原虫药，可用于治疗禽组织滴虫病等。长期大量食用检出地美硝唑的食品，可能在人体内蓄积，引起平衡失调以及肝肾功能损伤等。《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，地美硝唑为允许作治疗用，但不得在动物性食品中检出的兽药。鸡蛋中检出地美硝唑的原因，可能是用药治疗蛋鸡疾病导致地美硝唑在其体内残留，进而传递至鸡蛋中。

#### （七）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  $100 \mu\text{g}/\text{kg}$ ，在产蛋鸡禁用；《食品安全国家标准 食品中 41 种

兽药最大残留限量》(GB 31650.1-2022)中规定,恩诺沙星在家禽蛋中的最大残留限量为 $10\mu\text{g}/\text{kg}$ 。鱼、牛蛙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;鸡蛋中恩诺沙星超标的原因可能是用药治疗产蛋鸡疾病导致恩诺沙星残留积累在其体内,进而传递至鸡蛋中。

#### (八) 糖精钠(以糖精计)

糖精钠是普遍使用的人工合成甜味剂,在人体内不被吸收,不产生热量,大部分经肾排出而不损害肾功能。但如果长期摄入糖精钠超标的食品,可能会影响肠胃消化酶的正常分泌,降低小肠的吸收能力,使食欲减退。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014)中规定,在发酵面制品、新鲜水果中不得使用糖精钠(以糖精计)。杨梅、馒头中检出糖精钠(以糖精计)的原因,可能是生产经营者为增加产品甜度而超范围使用甜味剂。