

附件 2

关于部分检验项目的说明

（一）蛋白质

蛋白质是由氨基酸以肽键连接在一起,并形成一定空间结构的高分子有机化合物,是构成机体组织、器官和多种重要生理活性物质的成分,且能提供能量。《非发酵豆制品》(GB/T 22106-2008)中规定,干燥类型腐竹产品中蛋白质含量应 $\geq 45.0\text{g}/100\text{g}$;《冷冻饮品 冰淇淋》(GB/T 31114-2014)中规定,清型全乳脂冰淇淋、清型半乳脂冰淇淋、清型植脂冰淇淋产品中蛋白质含量应 $\geq 2.5\text{g}/100\text{g}$ 。蛋白质含量不达标的原因可能是原料把关不严,也可能是生产过程配料控制不规范未搅拌均匀,还可能是未进行严格的出厂检验保证产品质量。

（二）多西环素

多西环素是半合成四环素类抗菌药物,别名强力霉素。具有抗菌谱广、长效、吸收快等优点。少量的残留不会引起人体急性中毒,但长期大量摄入多西环素残留超标的食品,可能在人体内蓄积,引起胃肠道症状、皮疹、嗜睡、口腔炎症、肝肾受损等。《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,多西环素在家禽的肌肉中的最大残留限量为 $100\text{ }\mu\text{g}/\text{kg}$,在产蛋期禁用;《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，多西环素在家禽蛋中最大残留限量值为 $10\mu\text{g/kg}$ 。蛋中多西环素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。

（三）吡虫啉

吡虫啉属内吸性杀虫剂，具有触杀和胃毒作用。防治稻飞虱、蚜虫、蓟马和粉虱等害虫，也可防治土壤害虫、白蚁和一些叮咬害虫。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，吡虫啉在水果香蕉中的最大残留限量值为 0.05mg/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。

（四）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 。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。

（五）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，毒死蜱在根茎类和薯芋类蔬菜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。

（六）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。

（七）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。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。

（八）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、牛蛙中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。