

附件 2

关于部分检验项目的说明

（一）4-氯苯氧乙酸钠（以 4-氯苯氧乙酸计）

4-氯苯氧乙酸钠（以 4-氯苯氧乙酸计）又称防落素、保果灵，是一种植物生长调节剂。主要用于防止落花落果、抑制豆类生根等。《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 4-氯苯氧乙酸钠，可能是由于生产者在豆芽生产过程中为了抑制豆芽生根，提高豆芽产量，从而违规使用相关农药。

（二）氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯

氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯是一种广谱、高效拟除虫菊酯类杀虫剂，被广泛用于农林业和卫生害虫的防治。《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，氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯在鳞茎类蔬菜中的最大残留限量值为 0.2mg/kg。葱中氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯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）极性组分

极性组分是食用油在高温煎炸过程中所产生比正常油脂分子（甘油三酸酯）极性大的一些成分，如游离脂肪酸、甘油一酯、甘油二酯、氧化甘油三酯和甘油三酯聚合物等。长期食用过度煎炸的食用植物油，其热氧化产物、热氧化聚合产物对人体健康不利。根据《食品安全国家标准 植物油》（GB 2716-2018）中的规定，煎炸过程中的食用植物油中极性组分应 $\leq 27\%$ 。极性组分不符合标准要求的可能原因是餐饮加工用油反复使用，使用次数过多所致。

（五）尼卡巴嗪

尼卡巴嗪对鸡的多种艾美耳球虫有良好的防治效果，少量的残留不会引起人体急性中毒。但长期大量摄入尼卡巴嗪残留超标的食品，可能在人体内蓄积。《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，尼卡巴嗪在鸡的肌肉、皮+脂中的最大残留限量为 $200 \mu\text{g/kg}$ 。鸡中尼卡巴嗪残留量超标的原因可能是养殖户在养殖过程中为快速控制球虫病违规加大用药量，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。

（六）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 $100\ \mu\text{g/kg}$,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。

(七) 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。