

附件 2

关于部分检验项目的说明

（一）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 糕点、面包》(GB 7099-2015) 中规定，糕点面包中过氧化值（以脂肪计）的最大限量值为 0.25g/100g。糕点面包中过氧化值（以脂肪计）超标的原因可能是产品用油已经变质，也可能是原料中的脂肪已经被氧化，或未采取有效的抗氧化措施，使得最终产品油脂氧化；还可能与产品在储存过程中环境条件控制不当等有关。

（二）还原糖分

还原糖分是指具有还原性的糖类，包括葡萄糖、果糖、半乳糖、乳糖和麦芽糖等。还原糖分是食糖的品质指标之一，还原糖分高的食糖会影响产品的质量，易吸潮、不利于贮存。

《绵白糖》（GB/T 1445-2018）中规定，绵白糖中还原糖分指标值应在 1.5-2.5g/100g 范围内。绵白糖中还原糖分检测值不合格可能是原料纯度不高、生产工艺控制不当等原因造成的，也可能与运输、储存条件控制不当等有关。

（三）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。

（四）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，毒死蜱在鳞茎类蔬菜中的最大残留限量值为 0.02mg/kg，芹菜中的最大残留限量值为 0.05mg/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。

（五）甲硝唑

甲硝唑是硝基咪唑类抗菌药和抗原虫药。长期大量食用检出甲硝唑的食品，可能在人体内蓄积，产生消化道症状、神经系统症状、皮肤症状等。根据《食品安全国家标准 食

品中兽药最大残留限量》（GB31650-2019）中规定，甲硝唑被列入允许作治疗用，但不得在动物性食品中检出的兽药。鸡蛋中检出甲硝唑的原因，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）镉（以 Cd 计）

镉是一种常见的环境污染物。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）中规定，镉在新鲜蔬菜（叶菜蔬菜、豆类蔬菜、块根和块茎蔬菜、茎类蔬菜、黄花菜除外）中最大限量值为 0.05mg/kg。蔬菜中镉超标的原因可能是含镉的污染释放入自然环境中，农作物在种植过程中富集环境中的镉元素。

（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，恩诺沙星在猪牛羊的肌肉和脂肪、禽（产蛋鸡禁用）的肌肉和皮+脂、其他动物的肌肉和脂肪、鱼的皮+肉中的最大残留限量为 100 μg/kg。鱼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。

（八）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，而本次抽检的产品按企业标准最大使用量为 0.09g/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。

（九）谷氨酸钠

谷氨酸钠是反映味精、鸡精调味料鲜味的重要指标，主要用于食物的增鲜，具有强烈的肉类鲜味。《食品安全国家标准 味精》（GB 2720-2015）中规定，味精中的谷氨酸钠含量应 $\geq 99.0\%$ 。谷氨酸钠不达标主要影响味精的品质。谷氨酸含量不达标的原因可能是企业生产原料质量未达标，也可能是生产过程控制不严造成的。