

附件 2

关于部分检验项目的说明

（一）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。

（二）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，在腌渍的蔬菜中糖精钠（以糖精计）最大使用量为 0.15g/kg；而在发酵面制品中不得使用糖精钠（以糖精计）。酱腌菜中检出糖精钠超标的原因可能是生产者为了增加产品甜味而超限量使用糖精钠（以糖精计），也有可能是使用时未准确计量；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。

（三）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 μ g/kg；《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 μ g/kg。猪肉、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；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。

（四）氧氟沙星

氧氟沙星属于喹诺酮类合成抗菌药，因抗菌谱广、抗菌活性强等曾被广泛用于畜禽细菌性疾病的治疗和预防。长期摄入氧氟沙星超标的食品，可能在人体内蓄积，引起胃肠道刺激、过敏反应和中枢症状等。中华人民共和国农业部公告第 2292 号，发布在食品动物中停止使用洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星 4 种兽药的决定；《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，氧氟沙星在所有食品动物的肌肉、鱼的皮+肉中最

大残留限量值为 2 μ g/kg。鱼中检出氧氟沙星超标的原因可能是在养殖过程中违规使用。

（五）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。

（六）克百威

克百威是一种广谱、高效、低残留、高毒性的氨基甲酸酯类杀虫、杀螨、杀线虫剂，具有内吸、触杀、胃毒作用，并有一定的杀卵作用。根据《关于打击违法制售禁限用高毒农药规范农药使用行为的通知》（农农发〔2010〕2号），禁止克百威在蔬菜、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，克百威在豆类蔬菜中的最大残留限量值为 0.02mg/kg。克百威超标的原因可能是种植过程中为快速控制虫害而违规使用。