

附件 2

关于部分检验项目的说明

（一）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，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。

（二）水胺硫磷

水胺硫磷是一种广谱、高效、高毒性、低残留的硫代磷酰胺类杀虫剂，主要用于防治果树、水稻和棉花等作物上的害虫。《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，水胺硫磷在豆类蔬菜中的最大残留限量值为 0.05mg/kg。豇豆中水胺硫磷残留量超标的原因可能是种植过程中为了快速控制虫害加大用药量，或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售时产品中的药物残留量未降解至标准限量值以下。

（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。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。

（四）呋喃唑酮代谢物

呋喃唑酮是硝基呋喃类抗菌药，具有抗菌谱广等特点。长期大量食用检出呋喃唑酮代谢物的食品，可能在人体内蓄积，引起恶心、呕吐、腹泻、头痛、头晕等症状。《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》（农业农村部公告第 250 号）中规定，呋喃唑酮为食品动物中禁止使用的药品（在动物性食品中不得检出）。鱼中检出呋喃唑酮代谢物的原因可能是在养殖过程中违规使用。

（五）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。

（六）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，在腐竹类（包括腐竹、油皮等）中的最大使用量为 0.2g/kg，而在淀粉制品中为不得使用。酱腌菜、腐竹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；淀粉制品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或抑菌防腐而超范围使用二氧化硫。

（七）苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）

苯甲酸及其钠盐是食品工业中常用的一种防腐剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。它是常见植物代谢产物，在食品中存在少量本底。一般情况下，人体摄入少量的苯甲酸后，随尿液排出，对人体并无毒害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，在腌渍的蔬菜中的最大使用量为 1.0g/kg。酱腌菜中检出苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）超标的原因可能是生产者为了延长产品保

质期或者弥补产品生产过程中卫生条件不佳而超限量使用，或者使用时未准确计量。

（八）三氯蔗糖

三氯蔗糖是最接近蔗糖的一种甜味剂，热量低，不容易产生龋齿，安全性较高。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，在新鲜水果中不得使用三氯蔗糖。橄榄中检出三氯蔗糖的可能原因是生产经营者为增加产品甜味而超范围使用。