

附件 2

关于部分检验项目的说明

（一）阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)

阴离子合成洗涤剂，主要成分是十二烷基磺酸钠，是一种低毒物质，因其使用方便、易溶解、稳定性好、成本低等优点，在消毒企业中广泛使用。如果餐具清洗消毒流程控制不当，会造成洗涤剂在餐具上的残留，对人体健康产生不良影响。《食品安全国家标准 消毒餐(饮)具》(GB 14934-2016)规定消毒餐(饮)具中不得检出阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)。餐(饮)具中检出阴离子合成洗涤剂可能是餐(饮)具消毒单位使用的洗涤剂不合格或使用量过大，又或者未经足够量清水冲洗导致。

（二）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)在香辛料及粉(辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉)中为不得使用。花椒干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。

（三）丙溴磷

丙溴磷是一种具有触杀和胃毒作用的非内吸性有机磷类杀虫剂，在叶片上有较好的渗透性，对柑橘红蜘蛛等有较好防效。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，丙溴磷在柑橘中的最大残留限量值为 0.2mg/kg。丙溴磷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）6-苄基腺嘌呤（6-BA）

6-苄基腺嘌呤（6-BA）是一种植物生长调节剂，曾在豆芽生产中被广泛使用。《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 6-苄基腺嘌呤（6-BA）的原因，可能是生产者为了抑制豆芽生根，提高豆芽产量，从而违规使用相关农药。

（五）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。

（六）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，防治飞虱、蚜虫等害虫，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。姜中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。

（七）噻虫嗪

噻虫嗪是烟碱类杀虫剂，具有胃毒、触杀和内吸作用，对蚜虫、蛴螬等有较好防效，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，噻虫嗪在根茎类蔬菜（芜菁除外）中的最大残留限量值为 0.3mg/kg。姜中噻虫嗪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。