

附件 2

关于部分检验项目的说明

（一）氟虫腈

氟虫腈是一种苯基吡唑类杀虫剂，对甲壳类水生生物和蜜蜂具有高风险，在水和土壤中降解慢，对生态环境造成一定的影响，少量的残留不会引起人体急性中毒。根据《农业部 工业和信息化部 环境保护部公告（第 1157 号）》规定，自 2009 年 10 月 1 日起，除卫生用、玉米等部分旱田种子包衣剂外，在我国境内停止销售和使用用于其他方面的含氟虫腈成分的农药制剂；《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，氟虫腈在叶菜类蔬菜中的最大残留限量值为 0.02mg/kg。氟虫腈超标的原因可能是为快速控制虫害而违规使用。

（二）三氯杀螨醇

三氯杀螨醇是一种广谱性有机氯杀螨剂，一般用于杀灭棉花、果树、花卉等的螨虫。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用三氯杀螨醇超标的食品，对人体健康可能有一定影响。中华人民共和国农业部公告第 2445 号中撤销三氯杀螨醇的农药登记，自 2018 年 10 月 1 日起，全面禁止三氯杀螨醇销售、使用。根据《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，三氯杀螨醇在饮料类茶叶中的最大残留限量值为 0.01mg/kg。茶叶

中三氯杀螨醇残留量超标的原因，可能是种植过程中为快速控制虫害而违规使用。

（三）过氧化值

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 植物油》(GB 2716-2018) 中规定，食用植物油（包括调和油）中过氧化值的最大限量值为 0.25g/100g。食用植物调和油中过氧化值超标的原因可能是原料中的脂肪已经被氧化，植物油精炼不到位也可能造成食用油的过氧化值不合格；还可能与产品在储存过程中环境条件控制不当等有关。

（四）酸价（以脂肪计）（KOH）

酸价（以脂肪计）（KOH）主要反映食品中的油脂酸败程度。酸价超标会导致食品有哈喇味，超标严重时所产生的醛、酮、酸会破坏脂溶性维生素，导致肠胃不适。《食品安全国家标准 膨化食品》（GB 17401-2014）中规定，预包装含油型膨化食品中酸价（以脂肪计）（KOH）的最大限量值为 5mg/g。酸价（以脂肪计）（KOH）检测值超标的原因可能是生产企业原料采购上把关不严、生产工艺不达标等，还可能与产品在储存过程中环境条件控制不当等有关，特别是在环境温度较高时，易导致食品中脂肪的氧化酸败。

（五）沙门氏菌

沙门氏菌是一种革兰氏阴性杆菌，一种常见的食源性致病菌，对热抵抗力不强，在 60℃ 条件下 15 分钟可被杀死。对人的危害主要是引起食物中毒，出现发热、腹泻、腹痛等症状。熟肉制品中检出沙门氏菌不合格的原因可能有生产加工人员带菌造成污染，或者原料污染、生产过程卫生条件控制不当、杀菌不彻底，还可能是生产过程中产品的交叉污染。

（六）商业无菌

商业无菌是指密封包装的食品，经过适度的热杀菌后，不含有致病的微生物，也不含有在通常温度下能在其中繁殖的非致病性微生物，在常温下能较长时间保存的状态称作商业无菌。商业无菌检验常用于各种罐头食品、无菌灌装的乳制品和饮料等。商业无菌不合格的主要原因是生产过程中卫生不达标造成产品污染（食品或包装污染）或灭菌的温度和时间未达到生产工艺要求。

（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，恩诺沙星在牛羊的肌肉、其他动物的肌肉、鱼的皮+肉中的最大残留限量为 100 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 。羊肉、鱼中恩诺沙星超标的原因可能是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。