

附件 2

关于部分检验项目的说明

（一）山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）

山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）抗菌性强，防腐效果好，是目前应用非常广泛的食物防腐剂。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）在腌腊肉制品中为不得使用。检出山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）的原因可能是生产经营者为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范围使用，也可能是原料带入。

（二）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，在水产制品中为不得使用。水产制品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范围使用。

（三）苯并[a]芘

苯并[a]芘是持久性有机污染物多环芳烃化合物的一种，化学性质较稳定。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》

(GB 2762-2022) 中规定, 油脂及其制品中苯并[a]芘的最大限量值为 10 μ g/kg。食用植物油中苯并[a]芘超标的原因可能是生产企业采用的工艺控制不当, 生产过程中对原料烘烤时, 高温导致苯并[a]芘含量上升; 也可能是加工过程中接触润滑油、使用不符合要求的浸提溶剂等造成污染; 还有可能是原料作物在种植过程中吸收土壤、水和大气中的苯并[a]芘, 或在收储、晾晒等过程中被污染。

(四) 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。

(五) 组胺

组胺广泛存在于人体组织的自身活性物质, 可引起炎症和过敏性疾病。根据《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》(GB 2733-2015) 规定, 高组胺鱼类中组胺含量应 $\leq$ 40mg/100g, 其他海水鱼类中组胺含量 $\leq$ 20mg/100g。高组胺鱼类是指鲐鱼、鲭鱼、竹荚鱼、鲭鱼、金枪鱼、秋刀鱼、马鲛鱼、青占鱼、沙丁鱼等青皮红肉海水鱼。当鱼体不新鲜或

腐败时,细菌分解鱼体中的组氨酸为组胺,使组胺含量升高,摄入后可引起过敏型食物中毒。组胺中毒主要发生于沿海地区及有食用海产鱼习惯的地区。一般为进食后 0.5-1 小时发病,主要表现为脸红、头晕、头痛、心慌、胸闷和呼吸促迫,部分可出现视物模糊、口和舌及四肢发麻、恶心、呕吐、腹痛、荨麻疹等。

(六) 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 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 。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。