

附件 2

关于部分检验项目的说明

（一）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，在肉制品中不得使用苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）。肉丸中检出苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）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。

（二）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。

（三）铅（以 Pb 计）

铅是一种常见的重金属元素污染物。《食品安全国家标

准《食品中污染物限量》（GB 2762-2022）中规定，在新鲜蔬菜（芸薹类蔬菜、叶菜蔬菜、豆类蔬菜、生姜、薯类除外）中铅（以 Pb 计）限量值为 0.1mg/kg，在芸薹类蔬菜、豆类蔬菜、生姜、薯类中铅（以 Pb 计）限量值为 0.2mg/kg。铅超标的原因可能是蔬菜种植过程中对环境中的铅元素的富集。

（四）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，而在香辛料及粉（辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉）中为不得使用。酱腌菜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；辣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。