

附件 2

关于部分检验项目的说明

（一）灭蝇胺

灭蝇胺是一种新型高效、低毒、含氮杂环类杀虫剂，是目前双翅目昆虫病虫害防治效果较好的生态农药。《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，灭蝇胺在豇豆中的最大残留限量值为 0.5mg/kg。灭蝇胺超标的原因，可能是种植户为快速控制虫害违规加大用药量或对使用农药的安全间隔期不了解，致使上市销售的产品中残留量超标。

（二）多西环素

多西环素是半合成四环素类抗菌药物，别名强力霉素。具有抗菌谱广、长效、吸收快等优点。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期大量摄入多西环素残留超标的食品，可能在人体内蓄积，引起胃肠道症状、皮疹、嗜睡、口腔炎症、肝肾受损等。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》(GB 31650-2019) 中规定，多西环素在家禽的肌肉中的最大残留限量为 100 μ g/kg。鸡肉中多西环素残留量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，或不遵守休药期规定，致使上市销售的产品中残留量超标。

（三）磺胺类(总量)

磺胺类药物是一类人工合成的抑菌药，具有抗菌谱广、性质稳定、便于贮存、吸收迅速等优点，用于动物疫病治疗。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-2019）中规定，磺胺类（总量）在所有食品动物（产蛋期禁用）肌肉、脂肪中的最大残留限量值为 $100\ \mu\text{g/kg}$ ，鱼的皮+肉中的最大残留限量值为 $100\ \mu\text{g/kg}$ 。鸡肉中磺胺类（总量）残留量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，或不遵守休药期规定，致使上市销售的产品中残留量超标。

（四）极性组分

极性组分是食用油在高温煎炸过程中所产生比正常油脂分子（甘油三酸酯）极性大的一些成分，如游离脂肪酸、甘油一酯、甘油二酯、氧化甘油三酯和甘油三酯聚合物等。长期食用过度煎炸的食用植物油，其热氧化产物、热氧化聚合产物对人体健康不利。根据《食品安全国家标准 植物油》（GB 2716-2018）中的规定，煎炸过程中的食用植物油中极性组分应 $\leq 27\%$ 。极性组分不符合标准要求的可能原因是餐饮加工用油反复使用，使用次数过多所致。

（五）N-二甲基亚硝胺

N-二甲基亚硝胺是 N-亚硝胺类化合物的一种，是国际公认的毒性较大的污染物，具有肝毒性和致癌性。目前由 N-二甲基亚硝胺引起的急性中毒较少，但如果一次或多次摄入

含大量 N-亚硝胺类化合物的食物,也可能引起急性中毒。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762—2022)中规定,N-二甲基亚硝胺在水产制品(水产品罐头除外)、干制水产品中的最大限量值为 4.0 μ g/kg。预制品动物性水产干制品中 N-二甲基亚硝胺检测值超标的原因,可能是产品原料腐败所致或加工过程中污染所致。

(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,在干制蔬菜中的最大使用量为 0.2g/kg。百合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。

(七) 霉菌和酵母

霉菌和酵母是自然界中常见的真菌,是评价食品卫生质量的指示性指标。食品中霉菌和酵母严重超标会破坏食品的营养物质,降低其食用价值。《食品安全国家标准 食用淀粉》(GB 31637—2016)中规定,食用淀粉中霉菌和酵母不得超过 10³CFU/g。淀粉中霉菌和酵母数超标的原因,可能是原料或包装材料受到污染,也可能是产品在生产加工过程中卫生条件控制不到位,还可能与产品储运条件不当有关。