

## 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，灭蝇胺在食荚豌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）乙酰甲胺磷

乙酰甲胺磷是一种内吸性的有机磷类杀虫剂，主要防治蚜虫、蓟马、鳞翅目害虫、蠕虫、毛虫等害虫。少量的农药残留一般不会引起人体急性中毒。根据《中华人民共和国农业部公告（第 2552 号）》规定，自 2019 年 8 月 1 日起，禁止乙酰甲胺磷、丁硫克百威、乐果在蔬菜、瓜果、茶叶、菌类和中草药材作物上使用；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，乙酰甲胺磷在热带和亚热带类水果中的最大残留限量值为 0.02mg/kg。芒果中乙酰甲胺磷残留量超标的原因可能是种植过程中不规范使用农药。

### （三）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，恩诺沙星在猪牛羊的肌肉和脂肪、禽（产蛋鸡禁用）的肌肉和皮+脂、其他动物的肌肉和脂肪、鱼的皮+肉中的最大残留限量为 100  $\mu$ g/kg。鱼、鸡肉中恩诺沙星超标的原因可能是养殖户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。

### （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，在香辛料及粉（辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉）中为不得使用，在干制蔬菜中的最大使用量为 0.2g/kg。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；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。