

附件 2

关于部分检验项目的说明

（一）咪鲜胺和咪鲜胺锰盐

咪鲜胺和咪鲜胺锰盐是一种广谱高效杀菌剂，一般只对皮肤、眼有刺激症状，经口中毒低。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用咪鲜胺超标的食品，对人体健康可能有一定影响。《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，咪鲜胺在山药中的最大残留限量值为 0.3mg/kg。咪鲜胺残留量超标的原因可能是为快速防治作物病害加大用药量，或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售的产品中残留量超标。

（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）。虾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）糖精钠（以糖精计）

糖精钠是普遍使用的人工合成甜味剂，在人体内不被吸

收，不产生热量，大部分经肾排出而不损害肾功能。但如果长期摄入糖精钠超标的食品，可能会影响肠胃消化酶的正常分泌，降低小肠的吸收能力，使食欲减退。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，在新鲜水果中不得使用糖精钠（以糖精计）。桑葚中检出糖精钠（以糖精计）的原因，可能是生产经营者为增加产品甜度而超范围使用甜味剂。

（四）黄曲霉毒素 B₁

黄曲霉毒素 B₁是一种强致癌性的真菌毒素。长期食用黄曲霉毒素 B₁超标的食品，可能会对肝脏造成损害。《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761—2017）中规定，黄曲霉毒素 B₁在发酵豆制品中的最大限量值为 5.0 μg/kg。豆豉（发酵性豆制品）中黄曲霉毒素 B₁超标的原因，可能是原料在储存过程中温度、湿度等条件控制不当，生产企业生产前对原料把关不严；也可能是生产企业精炼工艺不达标或工艺控制不当等。

（五）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铅元素的富集。