

附件 2

关于部分检验项目的说明

（一）氧氟沙星

氧氟沙星属于喹诺酮类合成抗菌药，因抗菌谱广、抗菌活性强等曾被广泛用于畜禽细菌性疾病的治疗和预防。长期摄入氧氟沙星超标的食品，可能在人体内蓄积，引起胃肠道刺激、过敏反应和中枢症状等。中华人民共和国农业部公告第 2292 号，发布在食品动物中停止使用洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星 4 种兽药的决定；《食品安全国家标准 食品中 41 种兽药最大残留限量》（GB 31650.1-2022）中规定，氧氟沙星在所有食品动物的肌肉、鱼的皮+肉中最大残留限量值为 $2\mu\text{g}/\text{kg}$ 。鱼中检出氧氟沙星超标的原因可能是在养殖过程中违规使用。

（二）联苯菊酯

联苯菊酯是一种杀虫谱广、作用迅速，在土壤中不移动，对环境较为安全，残效期较长的拟除虫菊酯类杀虫剂。具有触杀、胃毒作用，适用作物包括谷物、柑橘、棉花、果树、葡萄、观赏植物和蔬菜。《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，在水果柑中的最大残留限量值为 $0.05\text{mg}/\text{kg}$ 。联苯菊酯残留量超标的原因可能是种植过程中为了快速控制虫害加大用药量，或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售时产品中的药物残留量未降解

至标准限量值以下。

（三）苯醚甲环唑

苯醚甲环唑是高效广谱杀菌剂，对蔬菜和瓜果等多种真菌性病害具有很好的防治作用。少量的残留不会引起人体急性中毒。《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，苯醚甲环唑在水果柑、橘、橙中的最大残留限量值为 0.2mg/kg。苯醚甲环唑残留量超标的原因可能是为快速控制病害加大用药量，也可能是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。

（四）孔雀石绿

孔雀石绿是一种工业染料，因具有杀菌和抗寄生虫作用，曾用于水产养殖。孔雀石绿在动物体内代谢为隐色孔雀石绿，长时间残留于生物体内。《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，孔雀石绿为食品动物中禁止使用的药品（在动物性食品中不得检出）。水产品中检出孔雀石绿的原因可能是在养殖过程中违规使用。

（五）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 μ

g/kg。鱼、猪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。

（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，在香辛料及粉（辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉）中为不得使用，在腌渍的蔬菜中的最大使用量为0.1g/kg，在蜜饯凉果中的最大使用量为0.35g/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；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；蜜饯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，还有可能是由于使用硫磺熏蒸漂白这种传统工艺所造成。

（七）噻虫胺

噻虫胺属新烟碱类杀虫剂，具有内吸性、触杀和胃毒作用，防治飞虱、蚜虫等害虫，对姜蛆等有较好防效。少量的残留不会引起人体急性中毒。《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，噻虫胺在根茎类蔬菜中的最大残留限量值为 0.2mg/kg。姜中噻虫胺残留量超标的原因可能是为快速控制虫害加大用药量，也可能是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。

（八）乙螨唑

乙螨唑属于非内吸性杀螨剂，防治柑橘、梨果、蔬菜和草莓上的植食性螨类（叶螨，苹果全爪属），也可用于茶树和观赏植物上。对皮肤有刺激症状，经口毒性低，无中毒报道。

《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，乙螨唑在仁果类水果（苹果除外）中的最大残留限量值为 0.07mg/kg。梨中乙螨唑残留量超标的原因可能是为快速控制虫害加大用药量，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。