

附件 2

关于部分检验项目的说明

（一）山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）

山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）抗菌性强，防腐效果好，是目前应用非常广泛的食品防腐剂。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）在调理肉制品中为不得使用。检出山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）的原因可能是生产经营者为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，也可能是原料带入。

（二）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）。杨梅中检出糖精钠（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。

（三）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。

（四）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，在茄果类蔬菜（番茄除外）中的最大残留限量值为 0.05mg/kg。姜、甜椒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。

（五）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。

（六）防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和

防腐剂是常见的食品添加剂，指天然或合成的化学成分，用于延缓或抑制由微生物引起的食品腐败变质。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，防腐剂在混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和不能超过1。酱腌菜中防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和检测值超标的原因，可能是生产企业在生产加工过程中未严格控制各防腐剂的用量。