

附件 2

关于部分检验项目的说明

（一）脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)

脱氢乙酸及其钠盐作为一种广谱食品防腐剂，对霉菌和酵母菌的抑制能力强。脱氢乙酸及其钠盐能被人体完全吸收，并能抑制人体内多种氧化酶。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，生湿面制品中不得使用脱氢乙酸。馄饨皮（生湿面制品）中检出脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）超标的原因，可能是个别生产者为防止食品腐败变质超范围使用了该添加剂。

（二）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）在熟肉制品中的最大使用量为0.075g/kg。熟肉制品中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限量使用，或者使用时未准确计量。

（三）倍硫磷

倍硫磷是一种具有触杀、胃毒和熏蒸作用的有机磷农药，对蚜虫等有较好防效，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，倍硫磷在豆类蔬菜、茄果类蔬菜中的最大残留限量值为 0.05mg/kg。豇豆、辣椒中倍硫磷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。

（四）氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯

氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯是一种广谱、高效拟除虫菊酯类杀虫剂，被广泛用于农林业和卫生害虫的防治。《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，氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯在鳞茎类蔬菜中的最大残留限量值为 0.2mg/kg。葱中氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯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。

（五）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 $2\mu\text{g}/\text{kg}$ 。田鸡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。

（六）氯霉素

氯霉素是酰胺醇类抗生素，对革兰氏阳性菌和革兰氏阴性菌均有较好的抑制作用。《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）中将氯霉素列入食品动物中禁止使用的药品及其他化合物，在食品动物中不得检出。不合格原因可能是养殖或运输过程中违规使用。

（七）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 $0.2\text{g}/\text{kg}$ 。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，还有可能是由于使用硫磺熏蒸漂白这种传统工艺所造成。