

附件 2

关于部分检验项目的说明

（一）螨

螨是食糖的生物指标，也是反映食糖生产或储运卫生环境的一种指标，人体大量食入螨有可能引起消化系统疾病。

《食品安全国家标准 食糖》（GB 13104—2014）中规定，食糖中不得检出螨。食糖中检出螨的原因，可能是在生产、运输或存放的过程中受到了螨的污染。

（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，在蜜饯凉果中的最大使用量为 1.0g/kg。蜜饯中检出糖精钠（以糖精计）超标的原因可能是生产者为了增加产品甜度而超限量使用甜味剂，或者使用时未准确计量。

（三）甲氧苄啶

甲氧苄啶为抗菌增效剂，常与磺胺类药物一起使用。长期食用甲氧苄啶残留超标的食品，可能会引起恶心、呕吐等反应。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-2019）中规定，甲氧苄啶在鱼的皮+肉中的最大残留

限量为 $50\ \mu\text{g}/\text{kg}$ 。鱼中甲氧苄啶残留量超标的原因可能是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量超标。