

附件 2

关于部分检验项目的说明

（一）苋菜红

苋菜红是常见的食品合成着色剂，在食品生产中应用广泛，常用于果蔬汁(肉)饮料、碳酸饮料、配制酒、蜜饯凉果、果酱、果冻等制品。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，苋菜红在肉制品中不得使用；在糕点中限糕点上彩装允许使用。肉制品、糕点中苋菜红超标的原因可能是生产企业为改善产品色泽而超范围使用。

（二）三氯蔗糖

三氯蔗糖是最接近蔗糖的一种甜味剂，热量低，不容易产生龋齿，安全性较高。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，可用于水果干类、水果罐头、果酱、蜜饯凉果、煮熟的或油炸的水果等制品，但在新鲜水果中不得使用三氯蔗糖。橄榄中检出三氯蔗糖的可能原因是生产经营者为增加产品甜味而超范围使用。

（三）水胺硫磷

水胺硫磷属于胆碱酯酶抑制剂，具有触杀和胃毒作用，

是一种广谱性有机磷类杀虫、杀螨剂，兼有杀卵作用。水胺硫磷为高毒农药，禁止用于果、菜、烟、茶、中草药植物上。食用少量含有水胺硫磷的食品一般不会导致急性中毒，但长期食用水胺硫磷超标的食品，对人体健康有一定影响。根据中华人民共和国农业农村部公告 第 536 号，自 2022 年 9 月 1 日起，撤销甲拌磷、甲基异柳磷、水胺硫磷、灭线磷原药及制剂产品的农药登记，禁止生产。已合法生产的产品在质量保证期内可以销售和使用，自 2024 年 9 月 1 日起禁止销售和使用。《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，水胺硫磷在豆类蔬菜、鳞茎类蔬菜中的最大残留限量值为 0.05mg/kg。豇豆、葱中水胺硫磷超标的原因可能是种植过程中违规使用该农药。

（四）氟苯尼考

氟苯尼考又称氟甲砜霉素，是一种兽医专用酰胺醇类广谱抗菌药，主要用于敏感细菌所致的猪、鸡、鱼的细菌性疾病。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-2019）规定在其他动物肌肉中最大残留限量为 100 μ g/kg。花甲中氟苯尼考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超标。