

附件 2

关于部分检验项目的说明

（一）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。糕点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。

（二）2，4-滴和 2，4-滴钠盐

2，4-滴，又名 2，4-D。常用作除草剂和植物生长刺激素，主要作用取决于作物和使用浓度，低剂量使用时调节植物生长，高剂量可除草。可用于防除禾谷类作物田中的双子叶杂草，防止果实早落花、落果，并可形成无子果实，促进果实早熟增产。常用其钠盐、铵盐或酯类的液剂、粉剂、乳剂、油膏等。2，4-滴和 2，4-滴钠盐对人畜相对低毒，但长期食用残留超标的食物，会对人体健康造成影响。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB2763-2021）中规定，2，4-滴和 2，4-滴钠盐在水果柑、橘、橙中的最大残留限量值为 0.1mg/kg。橙中 2，4-滴和 2，4-滴钠盐超标的原

因可能是为促进果实早熟增产加大用药量，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。

（三）乙酰甲胺磷

乙酰甲胺磷是一种内吸性的有机磷类杀虫剂，主要防治蚜虫、蓟马、鳞翅目害虫、蠕虫、毛虫等害虫。少量的农药残留一般不会引起人体急性中毒。根据《中华人民共和国农业部公告（第2552号）》规定，自2019年8月1日起，禁止乙酰甲胺磷、丁硫克百威、乐果在蔬菜、瓜果、茶叶、菌类和中草药材作物上使用；根据《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，乙酰甲胺磷在豆类蔬菜中的最大残留限量值为0.02mg/kg。菜豆中乙酰甲胺磷残留量超标的原因可能是种植过程中不规范使用农药。

（四）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，恩诺沙星在牛羊的肌肉、其他动物的肌肉、鱼的皮+肉中的最大残留限量为100 μg/kg。鱼中恩诺沙星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。