

附件 2

关于部分检验项目的说明

（一）苯醚甲环唑

苯醚甲环唑是高效广谱杀菌剂，对蔬菜和瓜果等多种真菌性病害具有很好的防治作用。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，苯醚甲环唑在水果芒果中的最大残留限量值为 0.2mg/kg。苯醚甲环唑残留量超标的原因可能是为快速控制病害加大用药量，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。

（二）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 2μg/kg。鱼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。

（三）N-二甲基亚硝胺

N-二甲基亚硝胺是N-亚硝胺类化合物的一种，是国际公认的毒性较大的污染物，具有肝毒性和致癌性。目前由N-二甲基亚硝胺引起的急性中毒较少，但如果一次或多次摄入含大量N-亚硝胺类化合物的食物，也可能引起急性中毒。

《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2022）中规定，水产制品（水产品罐头除外）中N-二甲基亚硝胺的最大限量值为4.0μg/kg。熟制动物性水产制品中N-二甲基亚硝胺检验值超标的原因，可能是产品原料腐败或加工过程控制不严所致。

（四）山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）

山梨酸及其钾盐抗菌性强，防腐效果好，是目前应用非常广泛的食品防腐剂。长期食用山梨酸及其钾盐超标的食品，可能对肝脏、肾脏、骨骼生长造成危害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，熟肉制品中山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）的最大使用量为0.075g/kg，而在预制肉制品中是不得使用。熟肉制品中山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）检验值超标的原因，可能是生产者为延长产品保质期，或者弥补产品生产过程卫生条件不佳而超限量使用；预制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卫生条件不佳而超范围使用。