

附件 2

关于部分检验项目的说明

（一）组胺

组胺广泛存在于人体组织的自身活性物质,可引起炎症和过敏性疾病。根据《食品安全国家标准鲜、冻动物性水产品》(GB 2733-2015)规定,高组胺鱼类中组胺含量应 $\leq 40\text{mg}/100\text{g}$,其他海水鱼类中组胺含量 $\leq 20\text{mg}/100\text{g}$ 。高组胺鱼类是指鲐鱼、鲭鱼、竹荚鱼、鲭鱼、金枪鱼、秋刀鱼、马鲛鱼、青占鱼、沙丁鱼等青皮红肉海水鱼。当鱼体不新鲜或腐败时,细菌分解鱼体中的组氨酸为组胺,使组胺含量升高,摄入后可引起过敏型食物中毒。组胺中毒主要发生于沿海地区及有食用海产鱼习惯的地区。一般为进食后 0.5-1 小时发病,主要表现为脸红、头晕、头痛、心慌、胸闷和呼吸促迫,部分可出现视物模糊、口和舌及四肢发麻、恶心、呕吐、腹痛、荨麻疹等。

（二）诱惑红

诱惑红,别名艳红、阿落拉红,水溶性偶氮类化合物,是常见的人工合成着色剂,在食品生产中应用广泛。诱惑红应按照标准使用,如果长期摄入诱惑红超标的食品,存在一定健康风险。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760—2014)中规定,腌腊肉制品类(如咸肉、腊肉、

板鸭、中式火腿、腊肠)中不得使用诱惑红。腌腊肉制品中检出诱惑红的原因,可能是生产企业为改善产品色泽、提高产品市场价值而超范围添加该色素。

(三) 氧乐果

氧乐果是一种广谱高效的内吸性有机磷农药,有良好的触杀和胃毒作用,主要用于防治吮吸式口器害虫和植物性螨。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,氧乐果在瓜类蔬菜中的最大残留限量值为 0.02mg/kg。节瓜中氧乐果残留量超标的原因可能是为快速控制虫害而违规使用。

(四) 柠檬黄

柠檬黄是一种合成着色剂,常用于蜜饯凉果、饮料类配制酒、糖果、风味发酵乳、腌渍蔬菜、果冻、膨化食品等制品。柠檬黄基本无毒,不在体内贮积,绝大部分以原形排出体外,但是如果长期摄入柠檬黄超标的食品,也存在健康风险。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760—2014)中规定,在生湿面制品(如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮)中不得使用柠檬黄。湿面条中检出柠檬黄的原因,可能是生产企业为改善产品色泽、增加产品的品相而超范围使用。