附件2

关于部分不合格检验项目的说明

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

防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和项目是糕点类产品中主要风险因子，依据GB 2760-2014 《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》要求，防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和应小于1。

食品加工常用的人工防腐剂有苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、脱氢乙酸及其钠盐等。因为防腐剂可以抑制食品腐败菌的生长，延长食物的保质期，避免因食品腐败导致的食品安全问题，所以，会出现违规过量使用，或对国家标准不了解、理解不够透彻随意添加的现象发生。

二、恩诺沙星

恩诺沙星，又名恩氟奎林羧酸，属于氟喹诺酮类药物，化学合成广谱抑菌剂，在预防和治疗畜禽的细菌性感染及支原体病方面有良好效果。农业部公告第235号《动物性食品中兽药最高残留限量》规定该类药物在水产品中的最大残留限量为100μg/kg(以恩诺沙星+环丙沙星之和计)。长期摄入喹诺酮类药物超标的动物性食品，可引起轻度胃肠道刺激或不适，头痛、头晕、睡眠不良等症状，大剂量或长期摄入还可能引起肝损害。水产品中检出恩诺沙星，原因可能是在水产养殖时非法使用所致。

三、毒死蜱

毒死蜱属于中低毒、有机磷类农药，主要用于粮食、果树、蔬菜和其他经济作物的杀虫。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2016）规定普通白菜（包括小油菜）中毒死蜱的最大残留限量为0.1mg/kg。少量的农药残留不会导致急性中毒，但长期食用农药残留超标的蔬菜，可能对人体健康产生一定的不良影响。农药使用者可能对施用农药的方式和时间无明确认识，对国家的限量要求也知之甚少，盲目追求除草、防虫等效果违规滥用农药，从而导致蔬菜中的农药残留超标。

四、氧氟沙星

氧氟沙星属于氟喹诺酮类药物，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。氧氟沙星残留在人体中蓄积，可能引起人体的耐药性，长期摄入氧氟沙星超标的动物性食品，可引起轻度胃肠道刺激或不适，头痛、头晕、睡眠不良等症状，大剂量还可能引起肝损害。《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》（农业部公告第2292号）中规定，在鸡蛋中不得检出。氧氟沙星残留量超标，可能因为动物在养殖过程中，养殖户违规使用该类药物；也可能是饲料或饲料添加剂中违规添加了该类药物，导致动物体内氧氟沙星残留量超标。

五、甜蜜素

甜蜜素，其化学名称为环己基氨基磺酸钠，是食品生产中常用的添加剂。它属于非营养型合成甜味剂，其甜度为蔗糖的30倍，而价格仅为蔗糖的三分之一，因而作为国际通用的食品添加剂中可用于清凉饮料、果汁、冰激凌、糕点及蜜饯等食品中。[消费者](https://baike.so.com/doc/5029653-5255888.html" \t "_blank)如果经常食用甜蜜素含量超标的食品，会因摄入过量对人体的肝脏和神经系统造成危害，特别是对代谢排毒的能力较弱的老人、孕妇、小孩危害更明显。GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》中规定，白酒中不得使用甜蜜素。甜蜜素超标的原因可能是企业为增加产品口感，超限量超范围使用或者未准确计量甜味剂，或原辅料使用不当带入。