附件21

关于部分抽检项目的说明

一、腐霉利

腐霉利是一种低毒内吸性杀菌剂，主要是抑制菌体内甘油三酯的合成，具有保护和治疗的双重作用。适用范围包括果树、蔬菜、花卉等的菌核病、灰霉病、黑星病、褐腐病、大斑病的防治。《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，腐霉利在韭菜中的最大残留限量为0.1mg/kg。腐霉利对眼睛与皮肤有刺激作用，经口毒性低，属于低毒性杀菌剂，少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用腐霉利残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

二、克百威

克百威是一种广谱、高效、低残留、高毒性的氨基甲酸酯类杀虫、杀螨、杀线虫剂，具有内吸、触杀、胃毒作用，并有一定的杀卵作用。《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，克百威在蔬菜中的最大残留限量为0.02mg/kg。克百威不易降解，容易造成环境污染，少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用克百威残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

三、铅

铅是一种慢性和积累性毒物，进入人体后，少部分会随着身体代谢排出体外，大部分会在体内沉积。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定，铅在生姜和豆芽中的最大限量指标为0.1mg/kg，铅对人体具有慢性蓄积性的危害，长期摄入铅超标的食品，可能对人体神经系统、造血系统、心血管系统和泌尿系统造成损害。

四、氯霉素

氯霉素（CAP）是一种十分有效的广谱抗生素，常用于预防和治疗动物疾病，在水产养殖业得到广泛应用。氯霉素具有诱变和癌变的可能，对人的造血系统、消化系统具有严重的毒性反应，它可通过畜禽以及水产品疾病治疗等途径，以排泄和水体排放等形式进入环境，并有可能在生物体内富集成为持久性污染物，通过食物链对人体健康造成危害。

我国在农业部2002年235号公告《动物性食品中兽药最高残留限量》中明确规定了水产品中氯霉素不得检出。

五、恩诺沙星

恩诺沙星属于氟喹诺酮类药物，是一类人工合成的广谱抗菌药，用于治疗动物的皮肤感染、呼吸道感染等，是动物专属用药。《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告第235号）中规定，恩诺沙星可用于牛、羊、猪、兔、禽等食用畜禽及其他动物（在牛、禽和其他动物的肌肉中的最高残留限量为100 μg/kg）。长期摄入恩诺沙星超标的动物性食品，可能会引起轻度胃肠道刺激或不适、头痛、头晕、睡眠不良等症状，过多摄入还可能引起肝损害。

六、呋喃唑酮代谢物

呋喃唑酮是硝基呋喃类广谱抗生素，曾广泛应用于畜禽及水产养殖业。硝基呋喃类原型药在生物体内代谢迅速，其代谢物因与蛋白质结合而相当稳定，故常利用对其代谢物的检测来反映硝基呋喃类药物的残留状况。《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告第235号）中规定，呋喃唑酮为禁止使用的药物，在动物性食品中不得检出。硝基呋喃类药物及其代谢物可引起溶血性贫血、多发性神经炎、眼部损害等疾病。长期食用检出呋喃唑酮代谢物的食品，可能会对人体健康有一定影响。

七、极性组分

极性组分是衡量食用油在煎炸过程中质量变化的一项检测指标。餐饮环节煎炸过程使用的食用植物油在反复高温煎炸中会发生一系列的物理、化学变化，不仅使食物的营养价值下降，而且产生的一系列极性较大的成分，如丙烯酰胺、多环芳烃等，对人体酶系统具有严重破坏作用，极性组分是衡量油脂品质的重要指标。煎炸过程用油中极性组分不合格的原因，可能是反复使用煎炸用油，未及时更换导致。

八、磺胺类（总量）

磺胺类药物是合成的抑菌类兽药，除了治疗敏感菌所致传染病外，通常情况下还用于治疗传染性脑膜炎、痢疾、弓形体病。磺胺类药物在体内作用和代谢时间较长，长期食用磺胺类药物超标的动物性食品，可能引发泌尿系统、肝脏损伤。养殖环节未严格控制休药期或超量使用可能导致残留超标。

九、糖精钠（以糖精计）

糖精钠是有机化工合成产品，是食品添加剂而不是食品，除了在味觉上引起甜的感觉外，对人体无任何营养价值。相反，当食用较多的糖精时，会影响肠胃消化酶的正常分泌，降低小肠的吸收能力，使食欲减退。

食品中糖精钠不合格可能是由于原料带入，使用的原料中已有该甜味剂，生产过程中又按照上限添加，会导致超量使用；也可能是生产企业为提高产品甜度违规使用、或者生产过程控制不严导致。