附件14

关于部分抽检项目的说明

一、毒死蜱

毒死蜱，是乙酰胆碱酯酶抑制剂，属硫代磷酸酯类杀虫剂，目前全世界使用最广泛的有机磷酸酯杀虫剂之一。作为农用杀虫剂可以有效防治粮食、苹果、蔬菜等多种作物的百余种害虫。《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，毒死蜱在韭菜中的最大残留限量为0.02mg/kg。毒死蜱是一种具有触杀、胃毒和熏蒸作用的有机磷杀虫剂，不内吸，不淋溶，属于中等毒性，少量的残留不会导致急性中毒，长期食用毒死蜱超标的食品，可能对人体健康产生不良影响。

二、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯

氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯又叫三氟氯氰菊酯，中等毒杀虫剂，对眼睛和皮肤有刺激作用。可以有效的防治棉花、果树、蔬菜、大豆等作物上的多种害虫。《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，氯氟氰菊酯和高效氯氰菊酯在豇豆中的最大残留限量为0.2mg/kg。氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯属于常用的杀虫剂，毒性较低，经皮肤粘膜或呼吸道少量接触一般不会损伤人体，但如果长期食用氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

三、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。

四、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。

五、氯霉素

氯霉素是酰胺醇类抗生素，对革兰氏阳性菌和革兰氏阴性菌均有较好的抑制作用。长期食用检出氯霉素的食品，可能引起恶心、呕吐、食欲缺乏、舌炎、口腔炎、过敏以及其他不良反应，还可能对造血系统、神经系统造成损害。《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》（农业农村部公告第250号）中规定，氯霉素为食品动物中禁止使用的药品（在动物性食品中不得检出）。水产品中检出氯霉素的原因，可能是在养殖过程中为了快速控制疫病而违规使用药物。

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、山梨酸及其钾盐

山梨酸及其钾盐为酸性防腐剂，具有较好的抑菌效果，对霉菌、酵母菌和好气性细菌的生长发育均有抑制作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）在熟肉制品中最大使用限量为0.075g/kg，酱卤肉制品中山梨酸及其钾盐超标的原因，可能是企业为增加产品保质期，或者为弥补产品生产中卫生条件不佳而超限量使用，或者未准确计量。山梨酸及其钾盐可以被人体的代谢系统吸收而迅速分解为二氧化碳和水，在体内无残留，但如果长期食用山梨酸超标的食品，可能会对人体的骨骼生长、肾脏、肝脏健康造成一定影响。

八、亮蓝

亮蓝又名食用蓝色2号，属于水溶性非偶氮类合成着色剂，食品行业中适用于糕点、糖果、饮料等的着色。长期低剂量摄入，也存在致畸、致癌的可能性。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，亮蓝在凉果类蜜饯凉果中的最大使用量为0.025g/kg，在其他类别蜜饯凉果中不得使用。其他类别蜜饯凉果中检出亮蓝的原因，可能是个别生产企业为改善食品的感官性，提高市场价值滥用色素；也可能是为了掩盖食品的腐败变质滥用色素；还可能是企业掺假造假滥用色素。

九、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，并非致病菌指标，主要用来评价食品清洁度，反映食品在生产过程中是否符合卫生要求。菌落总数超标的原因，可能是原料初始菌落数较高，或者个别企业可能未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，包装容器、器皿清洗消毒不到位，还有可能与产品包装密封不严，储运温度等条件控制不当等有关。食品中菌落总数超标，会破坏食品营养成分，加速食品腐败变质。