附件4

关于部分检验项目的说明

**一、水分**

水分属于理化指标，水分高低反映产品的含水量。合理的水分控制，可避免产品的功效成分或营养物质分解、酶解变质、霉变等，有助于保持产品质量稳定。水分含量不符合要求的原因，可能是生产企业对生产工艺控制不到位、包装材料密封性差，或储运时的环境条件不符合要求等。

**二、铅（以Pb计）**

铅是常见的重金属污染物之一。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。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）中规定，姜中铅的最高限量值为0.1mg/kg。姜中铅超标的原因，可能是种植过程中富集环境中的铅元素。

### **三、涕灭威**

涕灭威是一种氨基甲酸酯类杀虫、杀螨、杀线虫剂，具有触杀、胃毒、内吸作用。涕灭威属于剧毒农药，中毒后出现头痛、头晕、恶心、视力昏花、衰弱、腹部痉挛、胸部烦闷、呕吐、瞳孔缩小、全身痉挛等严重健康伤害。涕灭威超标的原因，可能是菜农对农药使用的安全间隔期不了解违规使用农药。

### **四、毒死蜱**

毒死蜱又名氯吡硫磷，是一种硫代磷酸酯类有机磷杀虫、杀螨剂，具有良好的触杀、胃毒和熏蒸作用。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用毒死蜱超标的食品，对人体健康可能有一定影响。毒死蜱超标的原因，可能是为快速控制病情加大用药量或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售时产品中的药物残留量未降解至标准限量以下。

### **五、阿维菌素**

阿维菌素是一种抗生素类药物，用于杀虫、杀螨、杀线虫，具有广谱、高效、低残留等特点。食用阿维菌素超标的食品，可能引起四肢无力、肌肉震颤等症状，甚至还可能导致抽搐、昏迷等。中阿维菌素超标的原因，可能是菜农对农药使用的安全间隔期不了解违规使用农药。

### **六、恩诺沙星**

恩诺沙星属第三代喹诺酮类药物，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。长期食用恩诺沙星超标的食品，可能在人体中蓄积，进而对人体机能产生危害，还可能使人体产生耐药性菌株。恩诺沙星超标的原因，可能是在养殖过程中为快速控制疫病，养殖户违规加大用药量或不遵守休药期规定，致使产品上市销售时药物残留超标。

## **七、酸价（以脂肪计）**

酸价主要反映食品中的油脂酸败程度。酸价超标会导致食品有哈喇味，超标严重时所产生的醛、酮、酸会破坏脂溶性维生素，导致肠胃不适。造成酸价不合格的主要原因，可能是企业原料采购把关不严、生产工艺不达标、产品储藏条件不当，特别是存贮温度较高时易导致食品中的脂肪氧化酸败。

### **八、倍硫磷**

倍硫磷属于广谱、速效、中毒有机磷类杀虫剂、杀螨剂；具触杀、胃毒作用，及一定的内吸作用，残效期长；用于防治十字花科蔬菜蚜虫，小麦吸浆虫，大豆食心虫等。倍硫磷超标的原因，可能是菜农对农药使用的安全间隔期不了解违规使用农药。

### **九、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。

食用农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。

## **十、氨基酸态氮（以氮计）**

氨基酸态氮是酱油的特征性品质指标之一。氨基酸态氮含量不达标原因可能是产品生产工艺不符合标准要求，未达到要求发酵的时间；或者是产品配方缺陷的问题；也可能是酿造酱油产品本身等级较低，企业为增加销量违规标注高等级（酿造酱油分为特级、一级、二级、三级）的问题。氨基酸态氮不合格，主要会影响酱油产品的风味。

### **十一、五氯酚酸钠（以五氯酚计）**

五氯酚酸钠常被用作除草剂、杀菌剂。五氯酚钠通过食物链进入人畜体内分解为五氯酚，五氯酚具有有机氯和酚的毒性，能抑制生物代谢过程中氧化磷酸化作用，可对人体的肝、肾及中枢神经系统造成损害。检出五氯酚酸钠的原因，可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。

### **十二、吡虫啉**

吡虫啉属氯化烟酰类杀虫剂，具有广谱、高效、低毒等特点。长期食用吡虫啉超标的食品，可能对人体产生危害。吡虫啉超标的原因，可能是为快速控制虫害加大用药量，或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售时产品中的药物残留量未降解至标准限量以下。

### **十三、克百威**

克百威又名呋喃丹，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。克百威超标的原因，可能是种植人员为防治病虫害或提高产品而违规使用，还有可能是对农药使用的安全间隔期不了解，或不遵守采摘前的休药期而导致。

## **十四、6-苄基腺嘌呤（6-BA）**

苄基腺嘌呤（6-BA）是一种植物生长调节剂，曾在豆芽生产中被广泛使用。《国家食品药品监督管理总局 农业部 国家卫生和计划生育委员会关于豆芽生产过程中禁止使用6-苄基腺嘌呤等物质的公告》（2015年 第11号）中规定，生产者不得在豆芽生产过程中使用6-苄基腺嘌呤、4-氯苯氧乙酸钠、赤霉素等物质，豆芽经营者不得经营含有6-苄基腺嘌呤、4-氯苯氧乙酸钠、赤霉素等物质的豆芽。豆芽中检出6-苄基腺嘌呤（6-BA）的原因，可能是生产者为了抑制豆芽生根，提高豆芽产量，从而违规使用相关农药。