附件16

关于部分抽检项目的说明

一、噻虫胺

噻虫胺是新烟碱类中的一种杀虫剂，具有高效、广谱、用量少、毒性低、药效持效期长、对作物无药害、使用安全、与常规农药无交互抗性等优点，有卓越的内吸和渗透作用，是替代高毒有机磷农药的又一品种。噻虫胺超标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。

二、噻虫嗪

噻虫嗪是烟碱类杀虫剂，具有胃毒、触杀和内吸作用，对蚜虫等有较好防效。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用噻虫嗪超标的食品，对人体健康可能有一定影响。《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，噻虫嗪在豆类蔬菜中的最大残留限量值为0.3mg/kg。豇豆中噻虫嗪残留量超标的原因，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，致使上市销售的产品中残留量超标。

三、总酸（以乙酸计）

总酸是食醋的特征性品质指标之一。一般而言，总酸含量越高说明食醋发酵程度越高，酸味越浓。总酸不合格主要影响产品的品质。食醋总酸（以乙酸计）含量不合格的原因，可能是生产企业生产工艺控制不严，未按产品标签明示要求组织生产；还可能是出厂检验把关不严造成。

四、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。氯霉素残留一般不会导致对人体的急性毒性作用；长期大量摄入氯霉素残留超标的食品，可能在人体内蓄积，产生耐药并对同类药物有交叉耐药，引起胃肠道症状、肝功能异常、血液系统异常等。《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）中将氯霉素列为在食品动物中禁止使用的药品及其他化合物，在食品动物中不得检出。鸡肉中检出氯霉素的原因，可能是在养殖过程中违规使用。

五、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。长期食用恩诺沙星残留超标的食品，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。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-2019）中规定，恩诺沙星（以恩诺沙星和环丙沙星之和计）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大残留限量值为100μg/kg。恩诺沙星超标的原因可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。

六、铅

铅是一种稳定的不可降解的污染物，在环境中可长期积累。近年来，我国工业和交通业迅猛发展，铅污染日趋严重，进而影响到农产品的质量安全。铅在人体的生物半衰期为4年，骨骼中可达10年，人体长期摄入铅会增加铅中毒的风险。铅主要侵犯神经系统、造血器官和肾脏，常见中毒症状有食欲不振、胃肠炎、口腔有金属味、失眠、头昏、关节肌肉疼痛、腹痛及便秘或腹泻、贫血等，后期会出现急性腹痛或瘫痪。铅的每周允许摄入量（PTWI）为0.025 mg/kg（体重），即一位体重为60 kg的成年人每周允许摄入1.5 mg铅，不会对健康造成危害。但喝茶时应注意不要喝过浓的茶，冲泡的次数也不要太多，以减少铅的浸出量。

七、过氧化值

过氧化值是衡量含油脂食品氧化酸败程度的重要卫生指标，过氧化值超标的原因可能是油脂原料保存不当、存放过久导致原料中的油脂发生氧化或生产过程中操作工艺控制不当，加工温度过高，持续时间久，导致含有的油脂加速氧化；也可能是产品包装不符合要求，受温度、湿度、空气、光线等影响促使油脂氧化加速，导致产品过氧化值超标。

油脂的氧化分解会使油脂分解产生脂肪酸、醛类和酮类等物质，不仅使产品的色、香、味发生改变，而且氧化产物如醛、酮等具有一定的毒性，会影响人体健康。