附件13

关于部分抽检项目的说明

一、尼卡巴嗪

尼卡巴嗪主要用于预防鸡、火鸡等禽类球虫病，在饲料中使用后会在动物的肌肉和组织中产生不同程度的残留。尼卡巴嗪超标的原因，可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。长期食用尼卡巴嗪残留超标的食品可能会对人体健康产生危害。

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，会对人体产生一定危害。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）规定，吡虫啉在香蕉中的最大残留限量值为0.05mg/kg。香蕉中吡虫啉残留量超标的原因，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、铅（以Pb计）

铅是一种常见的重金属元素污染物，会严重危害人体健康。长期食用铅超标的食品，可能会对人体的血液系统、神经系统产生损害，尤其对儿童生长和智力发育的影响较大。铅（以Pb计）检测值超标的原因，可能与生姜生长过程中富集环境中的铅元素有关。

四、铝的残留量（干样品，以Al计）

硫酸铝钾（又名钾明矾）、硫酸铝铵（又名铵明矶）是食品加工中常用的食品添加剂，使用后会产生铝残留。含铝食品添加剂可用作膨松剂、稳定剂、抗结剂和染色料等，很多国家如美国、欧盟成员国、澳洲、新西兰、日本和我国等都允许使用含铝食品添加剂。铝残留量超标的原因可能是，个别企业为改善产品口感，在生产加工过程中超限量、超范围使用含铝添加剂，或者其使用的复配添加剂中铝含量过高。长期摄入铝残留超标的食品，可能影响人体对铁、钙等营养元素的吸收，从而导致骨质疏松、贫血等，甚至影响神经细胞的发育。

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，在羊肾和其他动物的肌肉中的最大残留限量值分别为200μg/kg和100μg/kg。水产品和畜肉中恩诺沙星超标的原因是，养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。

六、苯甲酸及其钠盐

苯甲酸及其钠盐是食品工业中常见的一种防腐保鲜剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）在餐饮食品其他生制面制品（自制）（如面条、饺子皮、云吞皮、烧麦皮）中不得使用。苯甲酸及其钠盐的安全性较高，少量苯甲酸对人体无毒害，可随尿液排出体外，在人体内不会蓄积。若长期过量食入苯甲酸超标的食品可能会对肝脏功能产生一定影响。

七、脱氢乙酸及其钠盐

脱氢乙酸及其钠盐作为食品添加剂，广泛用作防腐剂，对霉菌具有较强的抑制作用。脱氢乙酸及其钠盐不合格的原因可能是商家为防止面制品腐败变质，使用了该添加剂，或者使用的复配添加剂中含有该添加剂使得重复使用而超限量。长期大量食用脱氢乙酸及其钠盐的面制品，可能对人体健康产生一定影响。

八、胭脂红

  胭脂红又名大红、亮猩红，偶氦类化合物，是常见的人工合成着色剂，在食品生产中应用广泛。胭脂红检测值超标的原因可是生产过程中计量不准确导致终产品中胭脂红超标，或生产企业为改善产品色泽，提高市场价值而过量使用。