**关于部分检验项目的说明**

一、吡唑醚菌酯

吡唑醚菌酯，是具有保护、治疗和传导作用的杀菌剂。会引起像推迟衰老、叶片变绿、对生物和非生物胁迫耐受性更好等生理效应，能更有效地利用水和氮。用于防治主要的植物病害，如谷物的小麦壳针孢、柄锈菌、小麦德斯霉菌、肝圆核腔菌、黑麦喙孢菌和麦颖枯病，花生的球腔菌，大豆的线虫病、思茅松毛虫病和大豆锈菌，葡萄的霜霉病和白粉菌，马铃薯和番茄的疫霉病和早疫病，黄瓜的霜霉病和白粉病，香蕉的黑条叶斑病菌，柑橘的痂囊腔菌和球座菌，草坪的纹枯病和腐霉菌。急性毒性分级为微毒级。对皮肤、眼睛和呼吸道等有刺激作用，无人体全身性中毒报道。食用食品一般不会导致吡唑醚菌酯的急性中毒，但长期食用吡唑醚菌酯超标的食品，对人体健康也有一定影响。吡唑醚菌酯超标的主要原因可能是种植过程中为控制病虫害而超量使用。

二、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）

甜蜜素，化学名称为环己基氨基磺酸钠，是食品生产中常用的甜味剂之一，其甜度是蔗糖的40—50倍。长期摄入甜蜜素超标的食品，可能会对人体的肝脏和神经系统造成一定危害。

　《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，凉果类蜜饯凉果中甜蜜素的最大使用量为8.0g/kg。甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）检测值超标的原因，可能是生产企业为增加产品甜度，超量使用甜蜜素；也可能是使用的复配添加剂中甜蜜素含量较高；还可能是添加过程中未准确计量等。

三、呋喃唑酮代谢物

呋喃唑酮是硝基呋喃类抗菌药，具有抗菌谱广等特点。硝基呋喃类原型药在生物体内代谢迅速，其代谢物和蛋白质结合后稳定，故检测其代谢物来反映硝基呋喃类药物的残留状况。长期大量食用检出呋喃唑酮代谢物的食品，可能在人体内蓄积，引起恶心、呕吐、腹泻、头痛、头晕等症状。《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，呋喃唑酮为食品动物中禁止使用的药品（在动物性食品中不得检出）。检出呋喃唑酮代谢物的原因，可能是在养殖过程中违规使用。

四、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，可能导致在人体中蓄积，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，恩诺沙星在家禽和其他动物肌肉中的最大残留限量值均为100μg/kg。

 水产品中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，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的药物残留量超标。

五、噻虫胺

噻虫胺属新烟碱类杀虫剂，具有内吸性、触杀和胃毒作用，对姜蛆等有较好防效。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用噻虫胺超标的食品，对人体健康可能有一定影响。豆类蔬菜中噻虫胺残留量超标的原因，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。

六、大肠菌群

大肠菌群主要来源于温血动物肠道，但广泛分布在自然界，餐具、食品中等都有可能存在，是评价食品卫生质量的重要指标之一。检出大肠菌群多是因为洗餐具的水受到了污染、厨房卫生环境较差，也有可能是用餐环境中有污染源。大肠菌群频繁出现在餐具中的原因：多数与卫生情况不达标有关。现实生活中，多数餐饮经营者可能会存在对餐饮具碗、筷、盘子等清洁管控不力，所以导致各类菌群超标。对于餐饮店而言，碗、盘子等需要及时清洁，并清洁到位。若是在清洗过程中有遗留的洗涤剂，未用清水及时冲洗干净同样也会引起各类菌类超标，特别是夏季，相对更容易滋生细菌。