附件14

关于部分抽检项目的说明

一、铬

铬是一种重金属元素，铬进入血液后，主要与血浆中的球蛋白、白蛋白、r-球蛋白结合。六价铬还可透过红细胞膜，进入红细胞后与血红蛋白结合。六价铬对人主要是慢性毒害，它可以通过消化道、呼吸道、皮肤和粘膜侵入人体，在体内主要积聚在肝、肾和内分泌腺中。《食品安全国家标准食品中污染物限量》（GB 2762-2017）规定肉及肉制品中铬的最大限量值为1.0mg/kg。酱卤肉制品中铬超标的原因，可能是生产企业对原料把关不严，使用了铬含量超标的原料，或存在污染物从生产设备迁移入食品的可能。

二、铅（以Pb计）

铅是最常见的重金属污染物，是一种严重危害人体健康的重金属元素，可在人体内蓄积。长期摄入铅含量超标的食品，会对血液系统、神经系统产生损害。水产制品中重金属铅超标主要是因环境污染养殖水产品原料水源而造成铅富集所致，人体若长期大量摄入铅含量超标的食品，铅会蓄积在体内，可能影响神经系统、智力发育等。

三、铝的残留量

铝在自然界中大量存在，食品中铝摄入途径主要是天然食品中的本底铝，含铝器具以及含铝添加剂食品等，当前并无报告提示一般人通过食物途径摄入的铝会引起急性中毒，铝的主要毒性表现在神经毒性、生殖和发育毒性，没有致癌性。按标准使用含铝食品添加剂不会对健康造成危害，但长期过量摄入铝可能会影响儿童智力发育等。 根据《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，粉丝、粉条铝的残留量不得超过200mg/kg（干样品，以Al计）。铝残留量超标的原因，可能是生产经营企业为增加产品口感，在生产过程中超限量使用含铝添加剂。

四、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。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）中规定噻虫胺在芒果中的最大残留限量值为0.04mg/kg。芒果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。

五、吡唑醚菌酯

吡唑醚菌酯为新型广谱杀菌剂，吡唑醚菌酯乳油经田间药效试验结果表明对黄瓜白粉病、霜霉病和香蕉黑星病、叶斑病、菌核病等有较好的防治效果。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用吡唑醚菌酯超标的食品，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，吡唑醚菌酯在芒果中的最大残留限量值为0.05mg/kg。芒果中吡唑醚菌酯残留量超标的原因，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、戊唑醇

戊唑醇是一种具有保护、治疗和铲除作用的内吸性杀菌剂，对芒果炭疽病等有较好防效。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用戊唑醇超标的食品，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，戊唑醇在芒果中的最大残留限量值为0.05mg/kg。芒果中戊唑醇残留量超标的原因，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，致使上市销售的产品中残留量超标。

七、苯醚甲环唑

苯醚甲环唑是高效广谱杀菌剂，对蔬菜和瓜果等多种真菌性病害具有很好的防治作用。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用苯醚甲环唑超标的食品，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，苯醚甲环唑在芒果中的最大残留限量值为0.2mg/kg。芒果中苯醚甲环唑残留量超标的原因，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残留量超标。

八、孔雀石绿

孔雀石绿是一种工业染料，因具有杀菌和抗寄生虫的作用，曾用于水产养殖。孔雀石绿及隐色孔雀石绿均对人体肝脏具有潜在致癌性。长期食用检出孔雀石绿的食品，将会危害人体健康。《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，孔雀石绿为食品动物中禁止使用的药品（在动物性食品中不得检出）。淡水鱼中检出孔雀石绿的原因，可能是在养殖过程中违规使用。

九、灭蝇胺

灭蝇胺是一种具有触杀功能的昆虫生长调节剂，干扰蜕皮和蛹化，对美洲斑潜蝇等有较好防效。长期食用灭蝇胺超标的食品，可能对人体健康有一定影响。《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，灭蝇胺在豇豆中的最大残留限量值为0.5mg/kg。豇豆中灭蝇胺残留量超标的原因，可能是为保证豇豆收成和良好卖相，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。

十、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）

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，水产制品中不得使用苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）。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。