附件13

关于部分抽检项目的说明

一、甲基异柳磷

甲基异柳磷，属高毒性的硫代磷酸酯类有机磷农药，是高毒、高效、广谱的内吸性杀虫杀螨剂。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用甲基异柳磷超标的食品，对人体健康可能有一定影响。鳞茎类蔬菜中甲基异柳磷残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害而违规使用。

二、呋喃唑酮代谢物

呋喃唑酮代谢物属于硝基呋喃类药物，是人工合成的广谱抗菌药。长期大量食用含硝基呋喃类药物及其代谢产物的食品对人体健康有一定影响。《食品动物中禁止使用的药品及其化合物清单》（中华人民共和国农业农村部公告第250号）中规定，呋喃唑酮为禁止使用的药物，在动物性食品中不得检出。

三、铅

铅是一种慢性和积累性毒物，进入人体后，少部分会随着身体代谢排出体外，大部分会在体内沉积，危害人体健康。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）中规定，生姜中铅的最大限量值为0.2mg/kg。姜中铅（以Pb计）检测值超标的原因，可能是在其生长过程中富集了环境中的铅。

四、恩诺沙星

恩诺沙星属于氟喹诺酮类药物，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。《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（在其他动物的肌肉中的最高残留限量为100μg/kg）。淡水鱼中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。长期摄入检出恩诺沙星的动物性食品，可能会引起轻度胃肠道刺激或不适、头痛、头晕、睡眠不良等症状，过多摄入还可能引起肝损害。

五、二氧化硫残留量

二氧化硫是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，具有漂白、防腐和抗氧化作用。少量二氧化硫进入人体不会对身体造成健康危害，但过量食用会引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。二氧化硫残留量超标的原因，可能是生产者使用劣质原料以降低成本后为提高产品色泽而超量使用二氧化硫，也可能是使用时不计量或计量不准确，还可能是由于使用硫磺熏蒸漂白这种传统工艺或直接使用亚硫酸盐浸泡所致。

六、山梨酸及其钾盐

山梨酸及其钾盐抗菌性强，防腐效果好，是目前应用非常广泛的食品防腐剂。长期食用山梨酸及其钾盐超标的食品，可能对肝脏、肾脏、骨骼生长造成危害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）在糕点中最大使用量为1.0g/kg。糕点中山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）超标的原因，可能是企业为增加产品保质期或者为弥补产品生产中卫生条件不佳而超限量使用，或者未准确计量。

七、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）

在食品生产中，脱氢乙酸及其钠盐作为一种广谱防腐剂，毒性较低，对霉菌和酵母菌的抑菌能力强，按标准规定的范围和使用量使用是安全可靠的。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，糕点中脱氢乙酸及其钠盐的最大使用量应不超过0.5g/kg。糕点中脱氢乙酸及其钠盐超标的原因，可能是个别企业为防止食品腐败变质，超限量使用了该添加剂，或者其使用的复配添加剂中该添加剂含量较高；也可能是在添加过程中未计量或计量不准确。

八、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和

防腐剂是常见的食品添加剂，指天然或合成的化学成分，用于延缓或抑制由微生物引起的食品腐败变质。长期食用防腐剂超标的食品会对人体健康造成损害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，防腐剂在混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过1。糕点中防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和超标的原因，可能是生产企业在生产加工过程中未严格控制各防腐剂的用量造成的。