附件10

关于部分抽检项目的说明

一、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯

氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯又叫三氟氯氰菊酯，中等毒杀虫剂，对眼睛和皮肤有刺激作用。可以有效的防治棉花、果树、蔬菜、大豆等作物上的多种害虫。氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯超标的原因可能是种植户盲目追求防虫等效果违规滥用农药，或者未严格执行休药期有关规定，从而导致蔬菜中的农药残留超标。短期少量食用这些农药残留量超标的蔬菜，一般不会导致急性中毒，但长期大量食用可能会刺激肠胃，引起腹泻、呕吐，严重的会对身体健康造成影响。

二、噻虫嗪

噻虫嗪是一种第二代烟碱类高效低毒杀虫剂，对害虫具有胃毒、触杀及内吸活性，用于叶面喷雾及土壤灌根处理。其施药后迅速被内吸，并传导到植株各部位，对刺吸式害虫如蚜虫、飞虱、叶蝉、粉虱等有良好的防效。食品中少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用噻虫嗪残留超标的食品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，噻虫嗪在葱中的最大残留限量值为0.3mg/kg。葱中噻虫嗪残留量超标的原因，可能是种植户为快速控制虫害，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噻虫嗪残留量超标。

三、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）。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。

四、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，话化类蜜饯凉果中甜蜜素的最大使用量为8.0g/kg。话化类蜜饯中甜蜜素（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。

五、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，水果制品中铅的最大限量值为0.8mg/kg。蜜饯中铅超标的原因，可能是企业在生产时未对原料进行严格验收或为降低产品成本而采用劣质原料，由生产原料或辅料带入到产品中，也可能是食品生产加工过程中加工设备、容器、包装材料中的铅迁移带入。

六、总砷

砷广泛分布在自然环境中，食品中的砷以不同的化学形态存在。正常人体组织中也含有微量的砷，若是长期食用砷含量超标的产品可能会对人体中枢神经系统、心血管系统、呼吸系统、血液系统、皮肤等造成危害。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）规定，肉及肉制品中总砷（以As计）的限量为0.5mg/kg。腌腊肉制品中造成总砷超标的原因，可能是生产企业对原料把关不严，使用了砷含量超标的原料，或存在污染物从生产设备迁移入食品的可能。

七、诱惑红

诱惑红是一种允许使用的人工合成食用色素，属于水溶性合成色素。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，诱惑红及其铝色淀可用于肉制品的可食用动物肠衣、胶原蛋白肠衣中，但在腌腊肉制品中不得使用。诱惑红不合格原因，可能是在腌腊肉制品生产过程中，企业为凸显产品色泽，超范围使用诱惑红。

八、亚硝酸盐

亚硝酸盐在食品加工的过程中不仅能够将其整个发色作用科学合理地发挥出来，而且还尽可能地避免了肉毒杆菌在食品中的生长和繁殖。但如果食品中亚硝酸盐的含量较高时，可能会导致人体组织缺氧的现象发生；且人体摄入亚硝盐酸后，可反应形成强致癌物亚硝胺化合物，诱发癌变，过量的亚硝酸盐可发生中毒。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，腌腊肉制品类（如咸肉、腊肉、板鸭、中式火腿、腊肠）中亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）的最大残留量应不超过30mg/kg。腌腊肉制品中亚硝酸盐超标的原因，可能是个别企业为改善产品的感官性状和增加产品保质期，在生产加工过程中超限量使用，或者未准确计量。