附件25

关于部分检验项目的说明

一、氟苯尼考

氟苯尼考又称氟甲砜霉素，是农业部批准使用的动物专用抗菌药，主要用于敏感细菌所致的猪、鸡、鱼的细菌性疾病。《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，氟苯尼考可用于牛、羊、猪、家禽、鱼等食用禽畜动物、水产及其他动物，但在产蛋鸡中禁用（鸡蛋中不得检出）。水产品中检出氟苯尼考的原因，可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。

二、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，可能导致恩诺沙星在人体中蓄积，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的肌肉以及鱼的皮+肉中最大残留限量值均为100μg/kg。动物源性食品中恩诺沙星超标的原因，可能是养殖户在养殖过程中为快速控制疫病，违规加大用药量；也可能是养殖户不遵守休药期规定，致使产品上市销售时残留超标。

三、氯霉素

氯霉素一种杀菌剂，也是高效广谱的抗生素，对革兰氏阳性菌和革兰氏阴性菌均有较好的抑制作用。《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂品种名单（第五批）》（整顿办函〔2011〕1号）中将氯霉素列为在肉制品中可能违法添加的非食用物质，在肉制品中不得检出。检出氯霉素的主要原因是养殖户在养殖中非法使用。长期微量摄入氯霉素,会使人体肠道正常菌群失调，且对人体的造血系统、消化系统具有严重的毒害性。

四、4-氯苯氧乙酸钠

4-氯苯氧乙酸钠（以4-氯苯氧乙酸计）又称防落素、保果灵，是一种植物生长调节剂。具有防止落花落果、抑制豆类生根、调节植物株内激素平衡等作用。《国家食品药品监督管理总局 农业部 国家卫生和计划生育委员会关于豆芽生产过程中禁止使用6-苄基腺嘌呤等物质的公告》（2015年第11号）中规定，生产者不得在豆芽生产过程中使用6-苄基腺嘌呤、4-氯苯氧乙酸钠、赤霉素等物质，豆芽经营者不得经营含有6-苄基腺嘌呤、4-氯苯氧乙酸钠、赤霉素等物质的豆芽。豆芽中检出4-氯苯氧乙酸钠的原因，可能是生产者为提高豆芽产量，从而违规使用相关农药。

五、克百威

克百威是一种广谱、高效、低残留、高毒性的氨基甲酸酯类杀虫、杀螨、杀线虫剂，具有内吸、触杀、胃毒作用，并有一定的杀卵作用。《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》（GB2763-2019）中规定，克百威在豆类蔬菜中的最大残留限量为0.02mg/kg。豇豆中克百威超标的原因，可能是菜农对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用或滥用农药。摄入克百威超标的食品，可能引起头昏、乏力、多汗、呕吐、视力模糊等症状。

六、氧乐果

氧乐果是一种有机磷杀虫、杀螨剂，对害虫击倒力快。具有较强的内吸、触杀和一定的胃毒作用，其作用机制为抑制昆虫胆碱酯酶。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2019）中规定，氧乐果在豆类蔬菜中的最大残留限量为0.02mg/kg。长期食用农药残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

七、灭蝇胺

灭蝇胺是一种触杀、胃毒和内吸传导作用的昆虫生长调节剂类杀虫剂。主要用于防治双翅目昆虫病虫害。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2019）中规定，豇豆中灭蝇胺残留最大限量值不得超过0.5mg/kg。豇豆中灭蝇胺超标的原因，可能是菜农对使用农药的安全间隔期不了解违规使用或滥用农药。灭蝇胺对眼睛、皮肤有刺激作用，短期内大量接触可引起急性中毒，产生恶心、呕吐、眩晕等健康危害。

八、镉

镉是最常见的重金属元素污染物之一。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定，镉在鲜、冻水产动物的甲壳类中限量为0.5mg/kg。水产品中镉超标的原因，可能是水产品养殖过程中对环境中镉元素的富集。镉对人体的危害主要是慢性蓄积性。长期大量摄入镉含量超标的食品可能会导致肾和骨骼损伤等健康危害。

九、溴酸盐

溴酸盐是矿泉水以及山泉水等多种天然水源在经过臭氧消毒后所生成的副产物。长期饮用溴酸盐超标的水，可能对人体造成一定伤害。《饮用天然矿泉水》（GB 8537-2018）中规定，饮用天然矿泉水中溴酸盐的检出值应小于0.01mg/L。正常情况下，水中不含溴酸盐，但普遍含有溴化物。溴酸盐超标的原因，可能是由于臭氧消毒时，水中溴化物被氧化生成溴酸盐。

十、铜绿假单胞菌

铜绿假单胞菌是一种条件致病菌,广泛分布于各种水、空气、正常人的皮肤、呼吸道和肠道等，易在潮湿的环境存活。如果桶装水的消费周期较长，营养要求较低的铜绿假单胞菌可生长繁殖，可能会引起味道、气味和浊度的改变。《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298-2014）中有相关规定，明确了铜绿假单胞菌在该类饮用水中的最大允许限。产品不合格的主要原因是水源带入，生产过程中工艺控制不严或者包装材料清洗消毒有缺陷。

十一、铝的残留量

含铝食品添加剂（比如明矾）是合法的食品添加剂，按标准使用不会对健康造成危害。铝在自然界中大量存在，铝进入人体的渠道主要有食物、含铝器具以及饮用水等。根据国家食品安全风险评估专家委员会完成的中国居民膳食铝暴露风险评估结果，我国日常膳食中的含铝食品对一般居民健康造成不良影响的可能性不大，但对于长期食用高铝食品的消费者应予以关注。铝一般不会引起急性中毒，其主要毒性表现在神经毒性、生殖和发育毒性，没有致癌性。部分研究提示过量摄入铝与老年性痴呆的发生存在一定相关。铝在人体中引起的毒性是缓慢的、长期的、不易被觉察的，一旦发生代谢紊乱的毒性反应，后果是严重的、不可恢复的。

我国对于食品中铝含量的规定为，油炸面制品铝的残留量不能超过100mg/kg。油条中铝残留量不合格的原因主要在于超限量使用含铝食品添加剂，以及原料带入等陷。

十二、二氧化硫

二氧化硫是一种毒性低的化合物，可溶于水中。在一般食用情况下，二氧化硫不会对人体健康造成不良影响。但对二氧化硫有过敏反应的人，则可能会出现气喘、头痛或恶心等过敏症状。检出二氧化硫残留量的原因可能是生产企业违规使用硫磺、亚硫酸盐、焦亚硫酸盐等含硫添加剂；生产过程控制不严或超限量使用；使用硫磺熏过的原料也可能带入二氧化硫残留。

十三、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）

山梨酸及山梨酸钾是一种良好的食品防腐剂，是国际粮农组织和卫生组织推荐的高效安全的防腐保鲜剂，广泛应用于食品、饮料、烟草、农药、化妆品等行业。由于山梨酸在水中的溶解度不是很高，所以食品添加剂生产企业通常将山梨酸制成溶解性能良好的山梨酸钾，以扩大山梨酸类产品的应用范围。由于山梨酸（钾）是一种不饱和脂肪酸（盐），可被人体的代谢系统吸收而迅速分解为二氧化碳和水，在体内无残留，所以对人体不会产生致癌和致畸作用。但如果食品中添加的山梨酸超标严重，消费者长期服用，在一定程度上会抑制骨骼生长，危害肾、肝脏的健康。