附件16

关于部分抽检项目的说明

一、胭脂红

胭脂红又名大红、亮猩红，偶氦类化合物，是常见的人工合成着色剂，在食品生产中应用广泛。胭脂红检测值超标的原因可是生产过程中计量不准确导致终产品中胭脂红超标，或生产企业为改善产品色泽，提高市场价值而过量使用。

二、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，噻虫胺在根茎类蔬菜中的最大残留限量值为0.2mg/kg。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。

三、镉（以Cd计）

镉是一种蓄积性的重金属元素，可通过食物链进入人体。长期食用镉超标的食品，可能会对人体肾脏和肝脏造成损害，还会影响免疫系统，甚至可能对儿童高级神经活动有损害。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定，镉（以Cd计）在新鲜蔬菜（叶菜蔬菜、豆类蔬菜、块根和块茎蔬菜、茎类蔬菜、黄花菜除外）中的限量值为0.05mg/kg。《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。镉（以Cd计）检测值超标的原因，可能是其生长过程中富集环境中的镉元素。

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。长期食用恩诺沙星残留超标的食品，可能在人体中蓄积，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（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，在牛、禽和其他动物的肌肉中的最大残留限量值为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。

五、过氧化值

过氧化值是衡量含油脂食品氧化酸败程度的重要卫生指标，过氧化值超标的原因可能是油脂原料保存不当、存放过久导致原料中的油脂发生氧化或生产过程中操作工艺控制不当，加工温度过高，持续时间久，导致含有的油脂加速氧化；也可能是产品包装不符合要求，受温度、湿度、空气、光线等影响促使油脂氧化加速，导致产品过氧化值超标。

油脂的氧化分解会使油脂分解产生脂肪酸、醛类和酮类等物质，不仅使产品的色、香、味发生改变，而且氧化产物如醛、酮等具有一定的毒性，会影响人体健康。