附件3

关于部分检验项目的说明

一、农兽药残留超标

（一）噻虫胺

噻虫胺，烟碱类杀虫剂。土壤处理、叶面喷施和种子处理,防治水稻、玉米、油菜、果树和蔬菜、柑橘的刺吸式和咀嚼式害虫，如飞虱、椿象、蚜虫和烟粉虱。食用食品一般不会导致噻虫胺的急性中毒，但长期食用噻虫胺超标的食品，对人体健康也有一定影响。根据《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》(GB 2763-2021)中的规定，芹菜中噻虫胺的限量标准为0.04mg/kg，茄果类蔬菜(番茄除外)的限量标准为0.05mg/kg.

（二）毒死蜱

毒死蜱又名氯吡硫磷，是一种硫代磷酸酯类有机磷杀虫、杀螨剂。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用毒死蜱超标的食品，对人体健康可能有一定影响。根据《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》(GB 2763-2021)中的规定，芹菜中毒死蜱的限量标准为0.05mg/kg。

（三）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，恩诺沙星在鱼的皮和肉中最大残留限量值为100μg/kg。海水鱼中恩诺沙星超标的原因，可能是在养殖过程中为快速控制疫病，违规加大用药量或不遵守休药期规定，致使产品上市销售时的药物残留量超标。

二、超范围超剂量使用食品添加剂

（一）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，苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）在腌渍的蔬菜中最大使用量为1.0g/kg，其他蔬菜制品中不得使用苯甲酸及其钠盐。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。

苯甲酸在酸性条件下，对霉菌、酵母和细菌均有抑制作用，但对产酸菌作用较弱。由于苯甲酸对水的溶解度低，故实际多是加适量的碳酸钠或碳酸氢钠，用90℃以上热水溶解，使其转化成苯甲酸钠钠后才添加到食品中。若必须使用苯甲酸，可先用适量乙醇溶解后再应用。添加苯甲酸的原因可能是个别企业为防止食品变质，超标使用了该添加剂，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。

（二）二氧化硫残留量

 二氧化硫、焦亚硫酸钾、亚硫酸钠是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，使用后产生二氧化硫残留。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定干制蔬菜二氧化硫残留量不得超过0.2g/kg。二氧化硫进入人体后最终转化为硫酸盐并随尿液排出体外，少量二氧化硫进入人体不会对身体带来健康危害，但若过量食用可能引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。

二氧化硫不符合标准的原因可能有，个别生产者使用劣质原料以降低成本，其后为了提高产品色泽超量使用二氧化硫；也有可能是使用时不计量或计量不准确；还有可能是为增加产品的保质期，防止霉变生虫，违规对其进行二氧化硫熏蒸或添加。

三、重金属污染

（一）铅（以Pb计）

 铅是在自然界广泛分布的环境重金属污染物，土壤、空气和水源中都不同程度地含有一定的铅，这些铅会不同程度的通过空气、水源和土壤进入我们的食物中。摄入铅含量超标的食品过多或长期食用，会蓄积在体内，影响大脑和神经系统，尤其会对儿童造成智力发育障碍和表现行为异常。

四、其他

（一）组胺

组胺是一种低分子杂环族有机化合物，广泛存在于人体组织的自身活性物质，可引起炎症和过敏性疾病。海产鱼中的青皮红肉鱼，包括鲐鱼、池鱼(学名为蓝圆鯵)等鱼类含组胺较高。当鱼体不新鲜或腐败时，细菌分解鱼体中的组氨酸为组胺，使组胺含量升高,摄入后可能引起过敏型食物中毒。根据《食品安全国家标准鲜、冻动物性水产品》(GB 2733-2015)规定，高组胺鱼类中组胺含量应≤40mg/100g，其他海水鱼类中组胺含量≤20mg/100g。