附件2

部分检验项目的说明

一、防腐剂

防腐剂（苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐和脱氢乙酸及其钠盐）是食品添加剂，主要起防腐作用。根据食品安全国家标准的规定，不允许超范围或超限量使用。

本次监督抽检发现有1批次水果制品、1批次蔬菜制品和21批次粮食加工品样品存在超范围、超限量使用防腐剂的情况；原因可能是企业为了延长产品保质期，或者弥补产品生产过程卫生条件不佳而超范围、超限量使用，或者使用时未准确计量。

二、多西环素

多西环素（强力霉素）属于广谱四环素类药物，广泛应用于动物疾病的预防和治疗。《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，多西环素在鸡蛋中不得检出。长期食用多西环素超标的动物性食品，可能导致该类药物在人体中产生蓄积，长期过量摄入将会给人体的健康带来危害。

本次监督抽检发现1批次食用农产品样品检出多西环素。

三、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)

化学合成广谱抑菌剂，属于喹诺酮类药物。长期摄入喹诺酮类药物超标的动物性食品，可引起轻度胃肠道刺激或不适，头痛、头晕、睡眠不良等症状，大剂量或长期摄入还可能引起肝损害。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650—2019）规定在水产品中的残留量为≤100μg/kg，在鲜蛋中不得检出。

本次监督抽检发现5批次食用农产品样品检出恩诺沙星超标。

四、呋喃唑酮代谢物

呋喃唑酮是硝基呋喃类广谱抗生素，曾广泛应用于畜禽及水产养殖业。《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》（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。硝基呋喃类药物及其代谢物可引起溶血性贫血、多发性神经炎等疾病。

本次监督抽检发现有3批次食用农产品样品检出呋喃唑酮代谢物的情况。

五、二氧化硫

二氧化硫是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，进入人体内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，但若过量食用会引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。

本次监督抽检发现有10批次蔬菜制品和2批次食用农产品样品超限量、超范围使用二氧化硫，原因可能是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而超范围超量使用二氧化硫；也有可能是为增加产品的保质期，防止霉变生虫，而超范围超限量使用二氧化硫；或是使用时不计量或计量不准确。

六、氟苯尼考

氟苯尼考是广谱抗菌药物，长期食用氟苯尼考残留超标的食品，对人体健康有一定风险。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650—2019）规定产蛋家禽禁用，《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告第235号）中规定在水产品中最大残留量为100μg/kg。

本次监督抽检发现5批次食用农产品样品存在检出氟苯尼考的情况。鲜蛋中检出氟苯尼考的原因可能是饲料添加或家禽疾病治疗导致氟苯尼考残留积累在家禽体内。

七、镉

镉属于重金属污染物指标。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导致肾和骨骼损伤风险等。

本次监督抽检发现有9批次食用农产品样品存在镉超标的情况，超标的原因可能是样品对环境中镉元素的富集导致。

八、过氧化值

过氧化值主要反映油脂是否氧化变质。随着油脂氧化，过氧化值会逐步升高，一般不会影响人体健康，但过高时可能会引起肠胃不适、腹泻等症状。

本次监督抽检发现2批次食用油、油脂及其制品样品存在过氧化值超标的情况，原因可能是原料中的脂肪已经氧化，或者是由于原料储存不当、产品在储存过程中环境条件控制不当等导致油脂酸败。

九、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，并非致病菌指标。主要用来评价食品清洁度，反映食品在生产过程中是否符合卫生要求。

本次监督抽检发现有1批次淀粉及淀粉制品样品菌落总数超标的情况，说明个别企业可能未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，或者包装容器清洗消毒不到位，还有可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。

十、霉菌和酵母

霉菌和酵母是自然界中常见的真菌，在自然界中广泛存在，霉菌和酵母污染可使产品腐败变质，破坏产品的色、香、味，降低其食用价值。

本次监督抽检发现有1批次淀粉及淀粉制品样品存在霉菌和酵母超标，主要原因可能是加工用原料受污染，或者是产品存储、运输条件控制不当导致被污染。

十一、孔雀石绿

孔雀石绿是杀菌和杀寄生虫的化学制剂，孔雀石绿进入水生动物体内后，会快速代谢成脂溶性的隐色孔雀石绿，具有潜在的致癌、致畸、致突变的作用。《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》（农业农村部公告第250号）中规定，孔雀石绿为禁止使用的药物，在动物性食品中不得检出。

本次监督抽检发现有1批次食用农产品样品中检出孔雀石绿，原因可能是养殖户在养殖过程中为了预防和治疗鱼类的寄生虫病等，非法使用孔雀石绿所致。

十二、氯霉素

氯霉素是一种杀菌剂，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。《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》（农业农村部公告第250号）中规定，氯霉素为禁止使用的药物，在动物性食品中不得检出。长期食用氯霉素残留超标的食品可能引起肠道菌群失调，导致消化机能紊乱；人体过量摄入氯霉素，可引起人肝脏和骨髓造血机能的损害，导致再生障碍性贫血和血小板减少、肝损伤等健康危害。

本次监督抽检发现有3批次食用农产品样品检出氯霉素。

十三、食品甜味剂

糖精钠、甜蜜素、三氯蔗糖为具有增加产品甜味作用的食品添加剂，根据食品安全国家标准的规定，不允许超范围或超限量使用甜味剂。

本次监督抽检发现有1批次餐饮食品、6批次酒类、1批次蔬菜制品和1批次水果制品样品存在超范围超限量使用糖精钠、甜蜜素、三氯蔗糖的情况，原因可能是企业为增加产品甜味、改善产品口感而超范围、超限量使用。

十四、氧乐果

氧乐果属于有机磷类杀虫剂，具有较强的内吸、触杀和胃毒作用，主要用于防治吮吸式口器害虫和植物性螨。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》中规定各类蔬菜中的最大残留限量。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用农药残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

本次监督抽检发现3批次的食用农产品样品氧乐果超标。

十五、腐霉利

腐霉利属于低毒性杀菌剂，兼具保护和治疗作用，可用于防治黄瓜、茄子、番茄、洋葱等的灰霉病，莴苣、辣椒的茎腐病，油菜菌核病等。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2016）规定，腐霉利在韭菜中的最大残留限量为