附件2：

关于部分检验项目的说明

1. 联苯菊酯：联苯菊酯是一种杀虫谱广、作用迅速，在土壤中不移动，对环境较为安全，残效期较长的拟除虫菊酯类杀虫剂。具有触杀、胃毒作用，无内吸、熏蒸作用。《 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，芸薹属类蔬菜（结球甘蓝除外）中联苯菊酯残留限量为不得超过0.04mg/kg。长期接触可能对人体神经、生殖及免疫系统等产生危害。
2. 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，《《关于印发<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）>的通知》（整顿办函〔2011〕1号）》中将氯霉素列入禁止使用且不得在动物性食品中检出的药物。动物产品中检出氯霉素的主要原因可能是养殖者为防止病虫害而非法使用禁用兽药氯霉素。肉制品中检出氯霉素超标的可能原因是原料畜禽肉本次氯霉素超标残留。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。
3. 二氧化硫残留量：二氧化硫是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，具有漂白、防腐和抗氧化作用。少量二氧化硫进入人体不会对身体造成健康危害，但过量食用会引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，二氧化硫（以二氧化硫残留量计）在干制品辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉中为不得使用。干制品辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉中二氧化硫残留量超标的原因，可能是个别生产经营企业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。
4. 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。恩诺沙星若在人体内残留蓄积，可能引起人体的耐药性，长期摄入含有喹诺酮类药物的动物源食品，可引起轻度胃肠道刺激或不适，头痛、头晕、睡眠不良等，大剂量或长期摄入可能引起肝损害。监督抽检中发现水产品中检出恩诺沙星，原因可能是养殖环节养殖户为防治疾病而超量使用或未严格控制休药期，没有加强用药控制导致残留超标。