附件2：

关于部分检验项目的说明

1. 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。《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100 μg/kg。用于治疗动物的皮肤感染、呼吸道感染等，是动物专属用药。摄入恩诺沙星超标的食品，可能引起头晕、头痛、睡眠不良、胃肠道刺激或不适等症状。水产品或禽蛋如鸡蛋中恩诺沙星残留量超标的原因，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，致使上市销售产品中的药物残留量超标。
2. 噻虫嗪：是烟碱类杀虫剂，具有胃毒、触杀和内吸作用，对蚜虫等有较好防效。《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，噻虫嗪在葱中的最大残留限量值为0.3mg/kg。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用噻虫嗪超标的食品，对人体健康可能有一定影响。噻虫嗪残留量超标的原因，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。
3. 铅(以Pb计)：《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2022）规定姜中铅的最大限量值为0.2mg/kg。铅(以Pb计)是最常见的重金属元素污染物之一。铅可在人体内积累，长期摄入铅超标的食品会严重影响大脑和神经系统。蔬菜中铅超标的原因，可能是蔬菜种植过程中对环境中铅元素的富集。
4. 二氧化硫：是食品加工中常用的漂白剂、防腐剂和抗氧化剂。通常情况下该物质以焦亚硫酸钾、焦亚硫酸钠、亚硫酸钠、亚硫酸氢钠、低亚硫酸钠等亚硫酸盐的形式添加于食品中，或采用硫磺熏蒸的方式用于食品处理，同样发挥着防腐、漂白的作用。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，腌渍的蔬菜中二氧化硫（以二氧化硫残留量计）的最大残留量为0.1g/kg。少量二氧化硫进入人体不会对身体带来健康危害，但若过量摄入可能会引发腹泻、呕吐等症状。超标的原因可能生产单位使用劣质原料以降低成本，或为了提高产品亮、白等特点超量使用二氧化硫。