

附件 2

关于部分检验项目的说明

1. 恩诺沙星

恩诺沙星属于喹诺酮类药物，具有广谱抗菌作用，被广泛用于水产细菌性疾病的治疗和预防。《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，恩诺沙星在鱼类中的最大残留量为 100 $\mu\text{g/kg}$ 。喹诺酮类药物的过量摄入可能导致肝肾损伤、影响胃肠道、中枢神经系统和血液系统功能。喹诺酮类药物超标的原因可能是养殖户不规范使用兽药，且不严格遵守休药期规定。

2. 五氯酚酸钠(以五氯酚计)

五氯酚及其钠盐既是高效的抗菌剂和木材防腐剂，也是良好的杀虫剂和除草剂。因其价格低廉，曾在世界范围内广泛使用。中华人民共和国农业农村部第 250 号公告规定，五氯酚酸钠为禁止使用药物，在动物性食品中不得检出。淡水鱼中检出五氯酚酸钠的原因可能是养殖户在养殖过程中为控制水草，消灭钉螺、蚂蝗等有害生物而加入了该药物。五氯酚酸钠具有抑制生物代谢过程中氧化磷酸化的作用，如长期摄入会对眼和呼吸道有刺激性，会损害肝、肾及中枢神经系统，轻者也会出现乏力、头昏、恶心，重者高烧、昏迷的症状。

3. 多西环素

多西环素是一种四环素类药物，一般用于治疗衣原体、支原体感染。《食品安全国家标准 食品中 41 种兽药最大残留限量》（GB 31650.1 - 2022）中规定，多西环素在鸡蛋中的最大残留限量值为 10 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 。长期大量摄入多西环素残留超标的食品，可能在人体内蓄积，引起胃肠道症状、皮疹、嗜睡、口腔炎症、肝肾受损等。鸡蛋中多西环素超标的原因，可能是在养殖过程中为快速控制疫病，养殖户违规加大用药量或不遵守休药期规定，致使上市销售产品残留量超标。

4. 亮蓝

亮蓝是一种人工合成的食用蓝色色素，广泛应用于食品、药品和化妆品等行业中作为着色剂。按规定剂量添加通常不会对人体造成危害，但过量摄入亮蓝可能会带来一些健康问题。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2024）中规定，亮蓝在糕点（月饼）中不得使用。

5. 苋菜红

苋菜红，属于人工合成着色剂，常作为食品添加剂使用，可改变食物颜色，从而增强食欲。我国规定苋菜红可用于果味水、果味粉、果子露、汽水、配制酒、糖果、糕点上彩装、红绿丝、罐头、浓缩果汁、青梅等的着色。适量使用苋菜红对人体通常是安全的。但过量摄入苋菜红可能会对人体产生一定的不良影响。过量摄入可能导致肾脏代谢出现障碍，影

响肾脏功能，并可能使排泄物变色，不利于身体系统的正常运行。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2024）中规定，糕点（月饼）中苋菜红应不得使用。

6. 防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量比例之和

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB2760-2024）中规定，防腐剂在混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过 1。防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和超标的原因，可能是生产厂商对国家标准不了解或了解得不够透彻，随意添加多种防腐剂所致。