

## 附件 2

# 关于部分检验项目的说明

### 1. 噻虫胺

噻虫胺属烟碱类杀虫剂，具有内吸性、触杀和胃毒作用，对蚜虫、斑潜蝇等有较好防效。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用噻虫胺超标的食品，对人体健康也有一定影响。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》

（GB 2763-2021）中均规定，噻虫胺在茄果类蔬菜（番茄除外）中的最大残留限量值为 0.05mg/kg。辣椒中噻虫胺残留量超标的原因，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。

### 2. 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—2024）中规定，二氧化硫残留量在香辛料类（八角除外）中不得使用。香辛料类（八角除外）中二氧化硫残留量超标的原因，可能是生产企业为改善产品色泽而超范围超限量使用二氧化硫；也有可能是使用时不计量或计量不准确；还有可能是由于使用硫磺熏蒸漂白传统工艺或直接使用亚

硫酸盐浸泡保鲜所造成。

### **3.阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）**

阴离子合成洗涤剂的主要活性成分是十二烷基苯磺酸钠，是一种低毒的化学物质。如果餐具清洗消毒流程控制不当，会造成洗涤剂在餐具上的残留，对人体健康产生不良影响。根据《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）规定，采用化学消毒法的餐（饮）具的阴离子合成洗涤剂应不得检出。餐饮具中阴离子合成洗涤剂超标的原因可能是部分单位使用的洗涤剂不合格或使用量过大，未经足够量清水冲洗或餐具漂洗池内清洗用水重复使用或餐具数量多，造成交叉污染，进而残存在餐（饮）具中。

### **4.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，恩诺沙星在淡水虾中的最大残留量为 100  $\mu\text{g/kg}$ 。喹诺酮类药物的过量摄入可能引起头晕、抽搐、精神异常等中枢神经系统疾病等。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。

### **5.戊唑醇**

戊唑醇是一种具有保护、治疗和铲除作用的内吸性杀菌剂，对芒果炭疽病等有较好防效。《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，戊唑醇在葱中的最大残留限量值为 0.5mg/kg。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用戊唑醇超标的食品，对人体健康可能有一定影响。葱中戊唑醇残留量超标的原因，可能是为快速控制病情，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。