

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，恩诺沙星在海水鱼中的最大残留量为 100 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 。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，还有腹泻、恶心和呕吐等胃肠道反应。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. 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，遇水以后形成亚硫酸。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2024）中规定，龙眼中二氧化硫（以二氧化硫残留量计）最大使用量为 0.05g/kg。二氧化硫进入人体内后最终转化为硫酸盐并随尿液排出体外，因此少量摄入二氧化硫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。超标原因可能是个别果农为提高产品色泽或者保鲜违规使用；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。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。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。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。