部分不合格项目小知识

1. 恩诺沙星

恩诺沙星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。《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，恩诺沙星在鸭肉、海水虾中最大残留限量值为100μg/kg。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，养殖户违规加大用药量或不遵守休药期规定。

1. 多菌灵

多菌灵是一种广谱性杀菌剂，对多种作物由真菌引起的病害具有防治效果，广泛用于果树、蔬菜、粮棉和林木病害的防治。相关研究未见遗传毒性。长期食用多菌灵超标的食品，对人体健康可能产生的危害尚无明确证。我国《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，多菌灵在荷兰豆（食荚豌豆）中最大残留限量为0.02mg/kg。多菌灵残留量超标的原因，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。

1. 烯酰吗啉

烯酰吗啉具有良好保护性能和抗芽孢形成的内吸性杀菌剂。对卵菌纲真菌具有杀灭作用。经口毒性低，无明显中毒症状，且尚未见中毒报道。我国《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，烯酰吗啉在荷兰豆（食荚豌豆）中最大残留限量为0.15mg/kg。烯酰吗啉残留量超标的原因，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。

1. 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯

氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯，是一种广谱、高效拟除虫菊酯类杀虫剂，以触杀和胃毒作用为主，无内吸作用，被广泛用于农林业和卫生害虫的防治。食用食品一般不会导致氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯的急性中毒，但长期食用氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯超标的食物，对人体健康也有一定的影响。根据《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）中的规定，氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯在白萝卜中最大残留限量为0.01mg/kg，氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯残留量超标的原因，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。

1. 噻虫胺

噻虫胺，烟碱类杀虫剂，具有触杀、胃毒作用，具有根内吸活性和层间传导性，用于防治如飞虱、椿象、蚜虫和烟粉虱。食用食品一般不会导致噻虫胺的急性中毒，但长期食用虫胺超标的食品，对人体健康也有一定影响。我国《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）中，噻虫胺在红萝卜（胡萝卜）中最大残留限量为0.2mg/kg。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。

1. 呋喃唑酮代谢物

呋喃唑酮是硝基呋喃类抗菌药，具有抗菌谱广等特点。对革兰氏阳性菌及阴性菌均有一定抗菌作用，包括沙门菌属、志贺菌属、肺炎克雷伯菌、肠杆菌属、金葡菌、粪肠球菌、化脓性链球菌、霍乱弧菌、弯曲菌属、拟杆菌属等，在一定浓度下对毛滴虫、贾第鞭毛虫也有活性。动物产品中的呋喃唑酮代谢物残留，一般不会导致对人体的急性毒性作用；长期大量摄入呋喃唑酮代谢物残留超标的食品，对人体健康有一定影响。《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》（农业农村部公告 第250号）中规定，呋喃唑酮代谢物为食品动物中禁止使用的药品，黑虎虾（海水虾）中不得检出。呋喃唑酮代谢物残留量超标的原因，可能是在养殖过程中为了快速控制动物疾病而违规使用药物。

1. 甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)

甜蜜素，化学名称为环己基氨基磺酸钠，是一种常用甜味剂，其甜度是蔗糖的 30-80 倍，可用于饮料、果汁、冰激凌、糕点、蜜饯等食品。人体不吸收甜蜜素，几乎全部原样从粪便排出。甜蜜素除了作为甜味剂使用外，更重要的功能是增加风味。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2024）中规定，包子（肉包）中不得使用甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)在咸话梅中最大残留限量值为8.0g/kg。包子、咸话梅中甜蜜素检验值超标的原因，可能是生产企业为增加产品甜味而过量使用；也可能是外购的原料带入；还可能是生产过程中计量不准导致终产品甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）超标。

1. 铅(以Pb计)

铅是最常见的重金属污染物，是一种严重危害人体健康的重金属元素，可在人体内蓄积。长期摄入铅含量超标的食品，会对血液系统、神经系统产生损害。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）中规定，蜜饯中铅的限量值不得超过0.8mg/kg。蜜饯中铅（以Pb计）检验值超标的原因，可能是生产企业使用的原料中铅含量超标；也可能是生产设备或包装材料中的铅迁移带入。

1. 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带来健康危害，但若过量食用可能引起如恶心、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，白芷中不得使用二氧化硫及亚硫酸盐（最大使用量以二氧化硫残留量计）。白芷中检出二氧化硫的原因，可能是为改善产品色泽而超范围使用硫磺熏蒸造成。

1. 糖精钠(以糖精计)

糖精钠是普遍使用的人工合成甜味剂，在人体内不被吸收，不产生热量，大部分经肾排出而不损害肾功能。但如果长期摄入糖精钠超标的食品，可能会影响肠胃消化酶的正常分泌，降低小肠的吸收能力，使食欲减退。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2024）中规定，馒头中不得使用糖精钠。馒头中检出糖精钠（以糖精计）的原因，可能是生产企业违规添加以增加甜度。

十一、氯霉素

氯霉素是酰胺醇类抗生素，对革兰氏阳性菌和革兰氏阴性菌均有较好的抑制作用。动物产品的氯霉素残留，一般不会导致对人体的急性毒性作用；长期大量摄入氯霉素残留超标的食品，可能在人体内蓄积，产生耐药并对同类药物有交叉耐药，引起不良反应等。根据《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》（农业农村部公告 第250号）中的规定，氯霉素为食品动物中禁止使用的药品（在动物性食品中不得检出）。车螺中检出氯霉素的原因，可能是在养殖过程中为了快速控制动物疾病而违规使用药物。