附件4

关于部分检验项目的说明

一、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)

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，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）中规定，恩诺沙星可用于其他动物，肌肉内的最高残留限量为100μg/kg。长期摄入恩诺沙星超标的动物性食品，可能会引起轻度胃肠道刺激或不适、头痛、头晕、睡眠不良等症状，过多摄入还可能引起肝损害。

二、吡虫啉

吡虫啉属内吸性杀虫剂，具有触杀和胃毒作用，少量的残留不会引起人体急性中毒。《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，吡虫啉在苦瓜中的最大残留限量值为0.1mg/kg。苦瓜中吡虫啉残留量超标的原因可能是种植户为快速控制虫害，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。

三、酸价(以脂肪计)

酸价主要反映食品中的油脂酸败程度。酸价超标会导致食品有哈喇味，超标严重时所产生的醛、酮、酸会破坏脂溶性维生素，导致肠胃不适。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300）中规定，芝麻中酸价（以脂肪计）（KOH）最大限量值为3mg/g。造成酸价不合格的主要原因，可能是原料采购把关不严、产品储藏条件不当，特别是存贮温度较高时易导致食品中的脂肪氧化酸败。

1. 孔雀石绿

孔雀石绿是一种工业染料，因具有杀菌和抗寄生虫的作用，曾用于水产养殖。孔雀石绿及隐色孔雀石绿均对人体肝脏具有潜在致癌性。长期食用检出孔雀石绿的食品，将会危害人体健康。《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，孔雀石绿为食品动物中禁止使用的药品（在动物性食品中不得检出）。鱼类中检出孔雀石绿的原因，可能是在养殖过程中违规使用。

1. 铅(以Pb计)

铅是一种慢性和积累性毒物，进入人体后，少部分会随着身体代谢排出体外，大部分会在体内沉积，危害人体健康。《食品安全国家标准食品中污染物限量》（GB 2762-2017）规定，铅在姜中的最大限量值为0.1mg/kg。铅(以Pb计)检测值超标的原因，可能是其生长过程中富集环境中的铅元素。

六、镉(以Cd计)

镉是一种蓄积性的重金属元素，可通过食物链进入人体。长期食用镉超标的食品，可能会对人体肾脏和肝脏造成损害，还会影响免疫系统，甚至可能对儿童高级神经活动有损害。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定，镉（以Cd计）在鲜、冻水产动物的甲壳类中限量为0.5 mg/kg。镉（以Cd计）检测值超标的原因，可能是其生长过程中富集环境中的镉元素。

七、阿维菌素

阿维菌素是由日本北里大学大村智等和美国Merck公司首先开发的一类具有杀虫、杀螨、杀线虫活性的十六元大环内酯化合物，由链霉菌中灰色链霉菌发酵产生，是一种农兽两用杀虫、杀螨剂，典型的生物农药，不属化学农药。阿维菌的机理就是对虫类进行感染，破坏其消化系统，导致其最终死亡。其对螨类和昆虫具有胃毒和触杀作用。用于防治蔬菜、果树等作物上小菜蛾、菜青虫、黏虫、跳甲等多种害虫，对其他农药产生抗性的害虫尤为有效。《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，阿维菌素在油麦菜中的最大残留量为0.05mg/kg。蔬菜阿维菌素超标，说明其可能被过量施药或者施药不久就被采摘销售，致使阿维菌素超标。

八、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，不是致病菌指标，反映食品在生产过程中的卫生状况。如果食品的菌落总数严重超标，将会破坏食品的营养成分，使食品失去食用价值；还会加速食品腐败变质，可能危害人体健康。菌落总数超标的原因，可能是生产企业所使用的原辅料初始菌落数较高；也可能是生产加工过程中卫生条件控制不严格；还可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。

1. 胭脂红

胭脂红为水溶性偶氮类着色剂，在食品行业中应用广泛，可改善食品的外观和色泽。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，胭脂红及其铝色淀可用于肉制品的可食用动物肠衣、胶原蛋白肠衣中，但在熟肉制品中不得使用。胭脂红不合格原因，可能是在熟肉制品生产过程中，企业为凸显产品色泽，超范围使用胭脂红。