附件3

部分不合格检验项目小知识

一、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 健康造成危害，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 2760-2014）中规定，二氧化硫（以二氧化硫残留量计）在龙眼中最大残留量为0.05g/kg。二氧化硫残留量超标的原因，可能是由于使用硫磺熏蒸漂白这种传统工艺或直接使用亚硫酸盐浸泡所造成。

二、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐

咪鲜胺是一种广谱高效杀菌剂,少量的农药残留不会引起人体急性中毒,但长期食用咪鲜胺超标的食品,对人体健康可能有一定影响。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》(GB 2763-2021)中规定,咪鲜胺和咪鲜胺锰盐在山药中的最大残留限量值为0.3mg/kg。山药中咪鲜胺残留量超标的原因,可能是农户为快速控制病害而加大用药量,也可能是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、涕灭威

涕灭威是一种氨基甲酸酯类杀虫、杀螨、杀线虫剂,具有触杀、胃毒、内吸作用。涕灭威中毒后可能出现头痛、头晕、恶心、视力昏花、胸部烦闷、呕吐等症状。 山药中涕灭威残留量超标的原因,可能是菜农为控制病情不遵守休药期规定,致使上市销售时产品中的药物残留量未降解至标准限量以下。

四、恩诺沙星

恩诺沙星属第三代喹诺酮类药物，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。长期食用恩诺沙星超标的食品，可能导致在人 体中蓄积，进而对人体机能产生危害，还可能使人体产生耐 药性菌株。《食品中兽药最大残留限量》(GB 31650-2019)中规定,恩诺沙星在猪肉中的限值为**≤100μg/kg** 。猪肉中恩诺沙星超标的原因可能是养殖户不规范的使用兽药,并不严格遵守休药期的规定。

五、地塞米松

地塞米松又名氟美松、氟甲强的松龙、德沙美松，为糖 皮质类激素，可以用于畜禽细菌感染性疾病、局部炎症的综 合治疗。具有抗炎、抗休克等药理作用。按《食品中兽药最 大残留限量》（GB 31650-2019）中规定，地塞米松在猪肉中 的残留量≤1.0μg/kg。猪肉中地塞米松超标的原因可能是养殖户不规范使用兽药、不严格遵守休药期规定。长期食用地塞米松超标的食品可能会增加患高血压和糖尿病的风险。