附件3

关于部分检验项目的说明

一、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。长期食用恩诺沙星残留超标的食品，可能在人体中蓄积，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，恩诺沙星在家禽的肌肉、鱼的皮和肉中的最大残留限量值为100μg/kg。鸡肉中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，违规加大用药量或不遵守休药期规定，致使上市销售产品中的药物残留量超标。

二、总汞(以Hg计)

汞是一种毒性较大、熔点低、易挥发的银色液体金属，俗称水银。食品中的汞元素主要以金属汞、无机汞和有机汞（甲基汞、二甲基汞、乙基汞、苯甲基汞等）的形态存在。其对人体的毒性大小与其存在形态密切相关。通常，有机汞的毒性大于无机汞，在有机汞中甲基汞对人体的危害最强。汞离子可对肾脏细胞产生毒性作用；有机汞主要损伤脑和神经系统，对胎儿中枢神经发育有不良影响。造成豆芽中汞污染的原因可能是植物生长化境中的水源、土壤等收到汞污染，豆芽生长过程富集汞元素。也有可能是培养豆芽所用的豆子原料已经是受到污染。

三、倍硫磷

倍硫磷是一种具有触杀、胃毒和熏蒸作用的有机磷农药，对蚜虫等有较好防效。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用倍硫磷超标的食品，对人体健康可能有一定影响。豇豆中倍硫磷残留量超标的原因，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，致使上市销售的产品中残留量超标。

四、克百威

克百威又名呋喃丹，是氨基甲酸酯类农药中常见的一种杀虫剂。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用克百威超标的食品，对人体健康可能有一定影响。豇豆中克百威残留量超标的原因,可能是为快速控制虫害违规使用。

五、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作用，曾用于水产养殖。孔雀石绿在动物体内代谢为隐色孔雀石绿，长时间残留于生物体内。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）。淡水鱼中检出孔雀石绿的原因，可能是在养殖过程中违规使用。

六、磺胺类（总量）

磺胺类药物是一种人工合成的抗菌谱较广、性质稳定、使用简便的抗菌药，对大多数革兰氏阳性菌和阴性菌都有较强抑制作用，广泛用于防治鸡球虫病。《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告 第235号）中规定，磺胺类在所有食品动物的肌肉中的最高残留限量为100 μg/kg。长期摄入磺胺类超标的动物性食品，可能导致泌尿系统和肝脏损伤等健康危害。

七、水胺硫磷

水胺硫磷是一种广谱、高效、高毒性、低残留的硫代磷酰胺类杀虫剂，兼具胃毒和杀卵作用，主要用于防治果树、水稻和棉花害虫。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用水胺硫磷超标的食品，可能对人体健康有一定影响。《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，水胺硫磷在豆类蔬菜中的最大残留限量值为0.05mg/kg。豇豆中水胺硫磷超标的原因，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，致使上市销售时产品中的药物残留量未降解至标准限量值以下。

八、氧乐果

氧乐果是一种广谱高效的内吸性有机磷农药，有良好的触杀和胃毒作用，主要用于防治吮吸式口器害虫和植物性螨。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用氧乐果超标的食品，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，氧乐果在豆类蔬菜中的最大残留限量值为0.02mg/kg。豇豆中氧乐果残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害而违规使用。

九、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)

根据GB 31650-2019《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》规定，恩诺沙星在淡水鱼和其他动物中的最大残留限量值均为100μg/kg。

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。恩诺沙星超标的原因，可能是在养殖过程中为快速控制疾病，违规加大用药量或不遵守休药期规定，致使产品上市销售时的药物残留量超标。

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。

十、过氧化值（以脂肪计）

根据GB 17401-2014《食品安全国家标准 食膨化食品》中规定，在含油型膨化食品中过氧化值（以脂肪计）的最大限量值为0.25g/100g。

过氧化值超标原因可能是原料质量较差，或储存不当导致脂肪过度氧化，还可能与产品储存运输条件控制不当有关。

食用过氧化值超标的食品一般不会对人体健康造成损害，但长期食用过氧化值严重超标的食品可能导致肠胃不适、腹泻等。