关于部分检验项目的说明

一、烯酰吗啉

烯酰吗啉是一种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；常用于葡萄、马铃薯、番茄等作物，但目前在我国未登记可用于草莓。长期食用烯酰吗啉残留量超标的食品，对人体可能存在健康风险。 《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，烯酰吗啉在草莓中的最大残留限量为0.05 mg/kg。草莓中烯酰吗啉超标的原因，可能是种植户未按农药标签要求违规超范围使用，也可能是土壤残留或环境迁移导致。

二、吡唑醚菌酯

吡唑醚菌酯是一种具有保护、治疗和传导作用的杀菌剂，对皮肤、眼睛和呼吸道等有刺激作用。食用食品一般不会导致吡唑醚菌酯的急性中毒，但长期食用吡唑醚菌酯超标的食品，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，吡唑醚菌酯在芒果中的最大残留限量为0.05 mg/kg。芒果中吡唑醚菌酯超标的原因，可能是种植户在种植过程中为快速控制虫害加大用药量或未遵守采摘间隔期规定。

三、噻虫胺

噻虫胺是一种新烟碱类低毒杀虫剂，具有触杀、胃毒和内吸性。食品中少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用噻虫胺超标的食品，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，噻虫胺在芒果中的最大残留限量为0.04 mg/kg。芒果中噻虫胺超标的原因，可能是种植户在种植过程中为快速控制虫害加大用药量或未遵守采摘间隔期规定。

四、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐

咪鲜胺和咪鲜胺锰盐是一种具有内吸、传导、预防、保护、治疗等多重作用的咪唑类杀菌剂。食品中少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用咪鲜胺和咪鲜胺锰盐超标的食品，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为0.3 mg/kg。山药中咪鲜胺和咪鲜胺锰盐超标的原因，可能是种植户在种植过程中为快速控制虫害加大用药量或未遵守采摘间隔期规定。

五、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，可能导致恩诺沙星在人体中蓄积，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，恩诺沙星在鱼的皮和肉中最大残留限量为100 μg/kg。鱼中恩诺沙星超标的原因，可能是养殖户在养殖过程中为快速控制疫病加大用药量或不遵守休药期规定。

六、铅(以Pb计)

铅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，铅（以Pb计）在生姜中的限量为0.2 mg/kg。姜中铅（以Pb计）超标的原因，可能是在其生长过程中富集了环境中的铅。

七、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—2022）中规定，镉（以Cd计）在块根和块茎蔬菜中的限量为0.1 mg/kg。姜中镉（以Cd计）超标的原因，可能是其生长过程中富集了环境中的镉。

八、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)

苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）是食品工业中常见的一种防腐剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。苯甲酸及其钠盐的安全性较高，少量苯甲酸对人体无毒害，可随尿液排出体外，在人体内不会蓄积。但若长期过量食入苯甲酸超标的食品，可能会对肝脏功能产生一定影响。苯甲酸及其钠盐超标的原因，可能是企业为延长产品保质期，或者弥补产品生产过程卫生条件不佳而超范围、超限量使用，也可能是企业使用的原辅料如酱油中含有苯甲酸及其钠盐，造成成品超标。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2024）中规定，发酵面制品中不得使用苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）。

1. 柠檬黄

柠檬黄是一种酸性合成着色剂，主要用于饮料、果酱、蜜饯凉果等食品。少量柠檬黄会被人体消化代谢排出，但其没有营养价值。长期食用柠檬黄超标的食品，可能对人体健康产生一定影响。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2024）中规定，发酵面制品中不得使用柠檬黄、日落黄等着色剂。柠檬黄不合格的原因，可能是企业在生产加工过程中，为了改善产品色泽而超范围使用。