

附件 3

食品安全抽样检验部分不合格

检验项目小知识

一、碎米(小碎米)

碎米（小碎米）是大米质量的重要指标，碎米超标虽然对人体健康没有太大影响，但碎米率高将影响大米的整齐度和口感，同时也不利于储藏。GB/T 1354-2018《大米》对不同品质、不同稻谷类型及不同等级的大米有不同的要求。碎米（小碎米）不合格原因可能由于企业未严格按照产品质量标准的要求控制小碎米的比例，还可能是企业在生产过程中为降低成本而以次充好。

二、挥发性盐基氮

挥发性盐基氮是动物性食品由于酶和细菌的作用，在腐败过程中，使蛋白质分解而产生氨以及胺类等碱性含氮物质。挥发性盐基氮与动物性食品腐败变质有关，是评价食品鲜度的主要指标。挥发性盐基氮含量越高，表明氨基酸破坏的越多，营养价值等受到的影响也就越大。食用挥发性盐基氮超标的食品，可能会引起反胃、腹泻等症状。《食品安全国家标准 动物性水产制品》（GB 10136-2015）中规定，挥发性盐基氮在预制动物性水产品中最大限量值为 30mg/100g。挥发性盐基氮超标的原因，可能是生产经营企业卫生状况不达标，造成产品微生物污染和腐败变质；也可能是运输过程中温度、氧气浓度和湿度等条件控制不当，导致产品腐败变质。

三、恩诺沙星

恩诺沙星属于第三代氟喹诺酮类药物，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。《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，恩诺沙星可用于牛、羊、猪、兔、禽等食用畜禽及其他动物，在淡水鱼中的最大残留限量为 100μg/kg。长期食用恩诺沙星残留超标的食品，可能在人体中蓄积，对人体健康有一定影响，还可能使人体产生耐药性菌株。

四、呋喃西林代谢物

呋喃西林是硝基呋喃类抗菌药，具有抗菌谱广等特点，曾广泛用于畜禽及水产养殖业。对多种革兰阳性和阴性菌有抗菌作用，对厌氧菌也有作用，对绿脓杆菌和肺炎双球菌力弱，对假单孢菌属及变形杆菌属有耐药性。

硝基呋喃类原型药在生物体内代谢迅速，其代谢物和蛋白质结合后稳定，故检测其代谢物来反映硝基呋喃类药物的残留状况。动物产品的呋喃西林代谢物（SEM）残留，一般不会导致对人体的急性毒性作用；长期大量摄入呋喃西林代谢物（SEM）残留超标的食品，可能在人体内蓄积，引起过敏反应、胃肠道反应、嗜酸性白细胞增多症、神经症状及多发性末梢神经炎等。农业农村部公告第 250 号，已将呋喃西林列入《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》。水产品中检出呋喃西林代谢物的原因，可能是在养殖过程中违规使用。

五、噻虫胺

噻虫胺属新烟碱类杀虫剂，具有内吸性、触杀和胃毒作用，对蚜虫、斑潜蝇等有较好防效。食用食品一般不会引起噻虫胺的人体急性

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，噻虫胺在辣椒中的最大残留限量值为 0.05mg/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，致使上市销售的产品中残留量超标。

六、噻虫嗪

噻虫嗪是一类全新结构的第二代广谱、高效、低毒的烟碱类杀虫剂，具有胃毒、触杀和内吸作用，对蚜虫、蛴螬等有较好防效。食用食品一般不会引起噻虫嗪的人体急性中毒，但长期食用噻虫嗪超标的食品，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，噻虫嗪在香葱中的最大残留限量值为 0.3mg/kg。噻虫嗪残留量超标的原因，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。