附件4

关于部分检验项目的说明

1. 铅

铅是一种常见的重金属元素污染物，长期食用铅含量超标的食品，可能会对人体的血液系统、神经系统产生损害，尤其对儿童生长和智力发育的影响较大。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定，铅在叶菜类蔬菜中最大限量为0.3mg/kg。上海青中铅超标的原因可能是可能是种植过程对环境中铅元素的富集。

1. 二氧化硫

二氧化硫、焦亚硫酸钾、亚硫酸钠等是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，使用后会产生二氧化硫残留。摄入少量二氧化硫，可在人体内经酶转化后由尿液排出体外，一般不会对人体健康造成不良影响，但如果长期过量摄入二氧化硫，可能会对健康不利。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，湿米粉和粿条粉不得使用二氧化硫，产品出现二氧化硫可能是生产企业使用连二亚硫酸钠作为防腐剂，二氧化硫是其残留的物质。目的是可以延长在常温潮湿的环境下的保存时间。

1. 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（以恩诺沙星和环丙沙星之和计）可用于牛、羊、猪、兔、禽等食用畜禽及其他动物，在其他动物的肌肉中的最大残留限量值为100 μg/kg。水产品中恩诺沙星超标，可能是养殖户在养殖过程中违规使用兽药。

1. 氧氟沙星

氧氟沙星属于氟喹诺酮类药物，因抗菌谱广、抗菌活性强等曾被广泛用于畜禽细菌性疾病的治疗和预防。《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，氧氟沙星在其他动物的鸡肉中的最大残留限量值为2 μg/kg。水产品中检出氧氟沙星的原因，可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。

1. 呋喃唑酮代谢物

呋喃唑酮是属于硝基呋喃类广谱抗生素，可以治疗细菌引起的各种疾病，曾广泛应用于畜禽及水产养殖业。硝基呋喃类原型药在生物体内代谢迅速，和蛋白质结合而相当稳定，故常利用对其代谢物的检测来反映硝基呋喃类药物的残留状况。硝基呋喃类药物及其代谢物可能会引起溶血性贫血、多发性神经炎、眼部损害和急性肝坏死等危害。《中华人民共和国农业农村部公告第 250 号》中规定呋喃唑酮为禁止使用的药物，在动物性食品中不得检出。虽然硝基呋喃类药物已被世界多国明令禁止用于动物性食品动物中，但由于其低廉的价格和良好的治疗效果，所以仍然被一些养殖户在养殖过程中违规使用。

1. 菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，主要用来评价食品清洁度，反映食品在生产过程中是否符合卫生要求。食品的菌落总数严重超标，将会破坏食品的营养成分，加速食品的腐败变质，使食品失去食用价值。造成菌落总数超标的原因，可能是个别企业未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件、所使用的原辅料初始菌数较高，又未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，或者包装容器清洗消毒不到位，还有可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。

1. 苯甲酸及其钠盐

苯甲酸及其钠盐是食品中常用的防腐剂，但不允许在湿米粉中使用。此类防腐剂能抑制微生物的生长，但大量食用对人体有损害，所以，我国相关法律法规不允许在主食中添加该品种的防腐剂。