附件4

关于部分检验项目的说明

一、呋喃唑酮代谢物

呋喃唑酮是硝基呋喃类抗菌药，具有抗菌谱广等特点。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。长期大量食用检出呋喃唑酮代谢物的食品，可能在人体内蓄积，引起恶心、呕吐、腹泻、头痛、头晕等症状。《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，呋喃唑酮为食品动物中禁止使用的药品(在动物性食品中不得检出)。海水鱼中检出呋喃唑酮代谢物的原因，可能是在养殖过程中违规使用。

二、柠檬黄

柠檬黄又名食用黄色4号，水溶性偶氮类化合物，是常见的人工合成着色剂，在食品生产中应用广泛。如果长期过量食用着色剂超标的食品，可能对人体健康造成危害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2024）中规定，肉制品不得使用柠檬黄。造成柠檬黄不合格的原因主要是生产者对食品添加剂使用标准理解不到位，或工艺不完善，导致在加工过程中超量使用。

1. 噻虫嗪

噻虫嗪是烟碱类杀虫剂，具有胃毒、触杀和内吸作用，对蚜虫、蛴螬等有较好防效。少量的残留不会引起人体急性中毒，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，噻虫嗪在葱中的最大残留限量值均为0.3mg/kg。葱中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。