

附件 2

关于部分检验项目的说明

（一）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。《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，倍硫磷在豆类蔬菜中的最大残留限量值为 0.05mg/kg。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。

（二）恩诺沙星

恩诺沙星属于喹诺酮类合成抗菌药，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）规定，恩诺沙星在牛羊的肌肉、其他动物的肌肉、鱼的皮+肉中的最大残留限量为 100 $\mu\text{g/kg}$ 。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违规加大用药量，也可能是养殖户不遵守休药期规定，致使产品上市销售时残留超标。

（三）呋喃唑酮代谢物和呋喃西林代谢物

呋喃唑酮、呋喃西林是硝基呋喃类抗菌药，具有抗菌谱广等特点。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；

长期大量食用检出呋喃西林代谢物的食品，可能在人体内蓄积，引起过敏反应、胃肠道反应等。《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、呋喃西林为食品动物中禁止使用的药品（在动物性食品中不得检出）。水产品中检出上述代谢物的原因，可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关药物。

（四）磺胺类(总量)

磺胺类药物是一类人工合成的抑菌药，具有抗菌谱广、性质稳定、便于贮存、吸收迅速等优点，用于动物疫病治疗。

《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，磺胺类（总量）在鱼的皮+肉中的最大残留限量值为 100 μ g/kg。鱼中磺胺类（总量）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，致使上市销售的产品中残留量超标。

（五）甲硝唑

甲硝唑是硝基咪唑类抗菌药和抗原虫药。长期大量食用检出甲硝唑的食品，可能在人体内蓄积，产生消化道症状、神经系统症状、皮肤症状等。根据《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB31650-2019）中规定，甲硝唑被列入允许作治疗用，但不得在动物性食品中检出的兽药。鸡蛋中检出甲硝唑的原因，可能是养殖户在鸡产蛋期违规使用相关兽药进而传递到鸡蛋中。

（六）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。《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）。检出孔雀石绿的原因可能是在养殖过程中违规使用。

（七）菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，不是致病菌指标，反映食品在生产过程中的卫生状况。如果食品的菌落总数严重超标，将会破坏食品的营养成分，使食品失去食用价值，还会加速食品腐败变质。《非预包装即食食品微生物限量》(DBS 44/006-2016)中规定，所有食物材料煮熟后立即食用或立即出售的即食食品（除熟肉制品、熟制水产品外）中菌落总数满意等级为 $< 10^4$ CFU/g、可接受等级为 10^4 - $< 10^5$ CFU/g、不合格等级为 $\geq 10^5$ CFU/g。米饭等外卖餐饮食品的菌落总数检测结果不合格表明食品的卫生状况欠佳，可能是经营者未按要求严格控制加工制作过程的卫生条件，或者包装容器清洗消毒不到位，还可能与食品配送储存条件控制不当等有关。《食品安全国家标准 熟肉制品》(GB 2726-2016)中规定，熟肉制品（发酵肉制品类除外）中同一批次产品 5 个样品的菌落总数检测结果均不得超过 10^5 CFU/g，且最多允许 2 个样品的检

测结果超过 10^4 CFU/g。酱卤肉制品中菌落总数超标的原因可能是生产企业未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，也可能与产品包装密封不严或储运条件不当等有关。

（八）脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)

脱氢乙酸及其钠盐作为一种广谱食品防腐剂，对霉菌和酵母菌的抑制能力强。脱氢乙酸及其钠盐能被人体完全吸收，并能抑制人体内多种氧化酶。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，米粉制品中不允许使用脱氢乙酸及其钠盐。检出脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）的原因，可能是个别企业为防止食品腐败变质超范围使用了该添加剂，也可能是其使用的复配添加剂中含有该添加剂。

（九）五氯酚酸钠(以五氯酚计)

五氯酚酸钠属于有机氯农药，常被用作除草剂、杀菌剂，或用于池塘、河流中钉螺、蚂蟥的消杀。它具有较高的水溶性，容易以水为载体广泛地扩散，对水源和土壤造成污染，进入饲料用植物中，通过食物链蓄积在动物体内，残留在食品中。《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，五氯酚酸钠为禁止使用的药物，在动物性食品中不得检出。鸡肉中五氯酚酸钠（以五氯酚计）残留量超标的原因可能是鸡养殖过程中通过食物链蓄积在体内，例如食用受污染的农作物、饲料或饮用污染的

水；或者是养殖场圈舍消毒，鸡吸入或接触进入体内并残留，致使上市销售的产品中残留量超标。

（十）氯霉素

氯霉素是酰胺醇类抗生素，对革兰氏阳性菌和革兰氏阴性菌均有较好的抑制作用。《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）中将氯霉素列入食品动物中禁止使用的药品及其他化合物，在食品动物中不得检出。不合格原因可能是养殖过程中违规使用。