

附件 2

关于部分检验项目的说明

（一）阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)

阴离子合成洗涤剂，主要成分是十二烷基磺酸钠，是一种低毒物质，因其使用方便、易溶解、稳定性好、成本低等优点，在消毒企业中广泛使用。如果餐具清洗消毒流程控制不当，会造成洗涤剂在餐具上的残留，对人体健康产生不良影响。《食品安全国家标准 消毒餐(饮)具》(GB 14934-2016)规定消毒餐(饮)具中不得检出阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)。餐(饮)具中检出阴离子合成洗涤剂可能是餐(饮)具消毒单位使用的洗涤剂不合格或使用量过大，又或者未经足够量清水冲洗导致。

（二）氟苯尼考

氟苯尼考又称氟甲砜霉素，是一种兽医专用酰胺醇类广谱抗菌药，主要用于敏感细菌所致的猪、鸡、鱼的细菌性疾病。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》(GB 31650-2019)规定在其他动物肌肉中最大残留限量为 100 μ g/kg。花甲中氟苯尼考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，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）甲氧苄啶

甲氧苄啶为抗菌增效剂，常与磺胺类药物一起使用。长

期食用甲氧苄啶残留超标的食品，可能会引起恶心、呕吐等反应。《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，甲氧苄啶在家禽肌肉、皮+脂中的最大残留限量为 50 $\mu\text{g}/\text{kg}$ ，在蛋鸡产蛋期禁用；《食品安全国家标准 食品中 41 种兽药最大残留限量》（GB 31650.1-2022）中规定，甲氧苄啶在家禽蛋中最大残留限量值为 10 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 。蛋中甲氧苄啶残留量超标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。

（四）三唑磷

三唑磷为有机磷杀虫剂，具有触杀和胃毒作用，少量的残留不会引起人体急性中毒。根据《中华人民共和国农业部公告（第 2032 号）》，自 2014 年 12 月 31 日起，撤销毒死蜱和三唑磷在蔬菜上的登记，自 2016 年 12 月 31 日起，禁止毒死蜱和三唑磷在蔬菜上使用。《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，三唑磷在豆类蔬菜中的最大残留限量值为 0.05mg/kg。三唑磷残留量超标的原因可能是种植过程中不规范使用农药。

（五）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

μg/kg。鱼、牛蛙中恩诺沙星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，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。

（六）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。

（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。《食品安全国家标准 酱油》（GB 2717-2018）中规定，酱油中同一批次产品 5 个样品的菌落总数检测结果均不得超过 5×10^4 CFU/g，且最多允许 2 个样品的检测结果超过 5×10^3 CFU/g。酱油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，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等有关。