

附件 2

关于部分检验项目的说明

（一）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 糕点、面包》（GB 7099-2015）中规定，糕点、面包（不适用于现制现售的产品，以及含有未熟制的发酵配料或新鲜水果蔬菜的产品）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。糕点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。

（二）二氧化硫残留量

二氧化硫是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，具有漂白、防腐和抗氧化作用。少量二氧化硫进入人体不会对身体健康造成危害，但过量食用会引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，二氧化硫（以二氧化硫残留量计）在腌渍的蔬菜中的最大使用量为 0.1g/kg。酱腌菜中二氧化硫残

留量超标的原因可能是生产者为了提高产品色泽而超量使用二氧化硫，也有可能是使用时不计量或计量不准确。

（三）苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)

苯甲酸及其钠盐是食品工业中常用的一种防腐剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，生湿面制品中不得使用苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)。云吞皮检出苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)的原因可能是生产者为了延长产品保质期，或者弥补产品生产过程中卫生条件不佳而超范围使用。

（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 $\mu\text{g/kg}$ 。鱼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）水胺硫磷

水胺硫磷是一种广谱、高效、高毒性、低残留的硫代磷酰胺类杀虫剂，主要用于防治果树、水稻和棉花害虫。《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，水胺硫磷在豆类蔬菜中的最大残留限量值为 0.05mg/kg。豇豆中水胺硫磷残留量超标的原因可能是种植过程中为了快速控制虫害加大用药量，或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售时产品中的药物残留量未降解至标准限量值以下。