

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等有关。

（二）大肠菌群

大肠菌群是食品污染常用指示菌之一，食品中检出大肠菌群提示被致病菌（如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌）污染的可能性较大。如果食品中的大肠菌群严重超标，将会破坏食品的营养成分，还会加速食品腐败变质，使食品失去食用价值。《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)的同一批次产品 5 个样品的大肠菌群检测结果均不得超过 10^2 CFU/g,且最多允许有 2 个样品的检测结果超过 10CFU/g。糕点中大肠菌群超标的原因可能是产品的加工原料、包装材料受污染,也可能是产品在生产过程中受到人员、工器具等污染,还可能是采用灭菌工艺生产时灭菌不彻底导致的。

(三) 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。

(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）地美硝唑

地美硝唑是硝基咪唑类抗原虫药，可用于治疗禽组织滴虫病等。长期大量食用检出地美硝唑的食品，可能在人体内蓄积，引起平衡失调以及肝肾功能损伤等。《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，地美硝唑为允许作治疗用，但不得在动物性食品中检出的兽药。鸡蛋中检出地美硝唑的原因，可能是用药治疗蛋鸡疾病导致地美硝唑在其体内残留，进而传递至鸡蛋中。

（六）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。水产品中检出氯霉素的原因可能是在养殖过程中违规使用。

（七）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。

（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，淀粉中不得使用脱氢乙酸。淀粉中检出脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）超标的原因，可能是个别生产者为防止食品腐败变质超范围使用了该添加剂。