

附件 2

关于部分检验项目的说明

（一）山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)

山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)抗菌性强，防腐效果好，是目前应用非常广泛的食品防腐剂。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）在熟肉制品中的使用限量为 0.075g/kg。酱卤肉制品中山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）超标的原因可能是生产者为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限量使用，也有可能是使用时未准确计量。

（二）糖精钠（以糖精计）

糖精钠是普遍使用的人工合成甜味剂，在人体内不被吸收，不产生热量，大部分经肾排出而不损害肾功能。但如果长期摄入糖精钠超标的食品，可能会影响肠胃消化酶的正常分泌，降低小肠的吸收能力，使食欲减退。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，在肉制品中不得使用糖精钠（以糖精计）。酱卤肉制品中检出糖精钠（以糖精计）的原因，可能是生产者为增加产品甜度而超范围使用甜味剂，也可能是使用的原料带入导致。

（三）防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和

防腐剂是常见的食品添加剂，指天然或合成的化学成

分，用于延缓或抑制由微生物引起的食品腐败变质。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，防腐剂在混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过1。食品中防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和检测值超标的原因，可能是生产企业在生产加工过程中未严格控制各防腐剂的用量。

（四）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。

（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 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 。鱼、鸡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）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 $100\mu\text{g/kg}$ 。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。

（七）甲基异柳磷

甲基异柳磷为有机磷农药，是高毒、高效、广谱的内吸性杀虫杀螨剂。少量的残留不会引起人体急性中毒，中毒后会出现多汗、流涎、头痛、头昏、恶心、呕吐、无力、视物模糊、肌肉震颤、呼吸困难等症状。根据《关于打击违法制售禁限用高毒农药规范农药使用行为的通知》（农农发〔2010〕2号），禁止甲基异柳磷在蔬菜、果树、茶叶、中草药材上使用。《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，甲基异柳磷在鳞茎类蔬菜中的最大残留限量值为 0.01mg/kg 。甲基异柳磷残留量超标的原因可能是种植过程中不规范使用农药。

（八）铅（以 Pb 计）

铅是一种常见的重金属元素污染物。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）中规定，在新鲜

蔬菜（芸薹类蔬菜、叶菜蔬菜、豆类蔬菜、生姜、薯类除外）中铅（以 Pb 计）限量值为 0.1mg/kg。铅超标的原因可能是蔬菜种植过程中对环境中铅元素的富集。

（九）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 熟肉制品》(GB 2726-2016)中规定，预包装的熟肉制品（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者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。

（十）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 熟肉制品》(GB 2726-2016)中规定，预包装的熟肉制品中同一批次产品 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。酱卤肉制品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。