

附件 2

关于部分检验项目的说明

（一）铝的残留量(干样品，以 Al 计)

硫酸铝钾（又名钾明矾）、硫酸铝铵（又名铵明矾）等，在食品中作为膨松剂、稳定剂使用，使用后会产生铝残留，含铝食品添加剂按标准使用不会对健康造成危害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，豆类制品中铝的最大残留限量值为 100mg/kg。铝的残留量（干样品，以 Al 计）超标的原因可能是企业在生产加工过程中未控制好含铝食品添加剂的使用量，也可能是其使用的复配食品添加剂中铝含量过高，还可能是其使用了受环境影响有较高铝含量的原料。

（二）铜绿假单胞菌

铜绿假单胞菌是一种条件致病菌，广泛分布于各种水、空气、正常人的皮肤、呼吸道和肠道等，易在潮湿的环境存活，对消毒剂、紫外线等具有较强的抵抗力，对于抵抗力较弱的人群存在健康风险。本次抽检中铜绿假单胞菌超标可能是源水防护不当，水体受到污染；生产过程中卫生控制不严格，如从业人员未经消毒的手直接与矿泉水或容器内壁接触；或者是包装材料清洗消毒有缺陷所致。

（三）霉菌

食品中的霉菌含量一般以霉菌数表示，霉菌数是评价食

品卫生质量的指示性指标。食品中霉菌数是指食品检样经过处理,在一定条件下培养后,计数所得 1g或 1mL检样中所形成的霉菌菌落数。如果食品中的霉菌严重超标,将会破坏食品的营养成分,使食品失去食用价值,还可能产生霉菌毒素;长期食用霉菌超标的食品,可能会危害人体健康。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》(GB 19300-2014)中规定,烘炒工艺加工的熟制坚果与籽类食品中霉菌项目检测结果不得超过 25CFU/g。坚果与籽类食品中霉菌数超标的原因,可能是原料或包装材料受到霉菌污染,也可能是产品在生产加工过程中卫生条件控制不到位,还可能与产品储存条件不当有关。

(四) 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 蜜饯》(GB 14884-2016)中规定,蜜饯中同一批次产品 5 个样品的菌落总数检测结果均不得超过 10^4 CFU/g,且最多允许 2 个样品的检测结果超过 10^3 CFU/g。蜜饯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。

(五) 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。

(六) 多西环素

多西环素是半合成四环素类抗菌药物，别名强力霉素。具有抗菌谱广、长效、吸收快等优点。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期大量摄入多西环素残留超标的食品，可能在人体内蓄积，引起胃肠道症状、皮疹、嗜睡、口腔炎症、肝肾受损等。《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，多西环素在家禽的肌肉中的最大残留限量为 $100\ \mu\text{g/kg}$ ，在产蛋期禁用；《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，多西环素在家禽蛋中最大残留限量值为 $10\ \mu\text{g/kg}$ 。蛋中多西环素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。

(七) 克百威

克百威是一种广谱、高效、低残留、高毒性的氨基甲酸酯类杀虫、杀螨、杀线虫剂，具有内吸、触杀、胃毒作用，并有一定的杀卵作用。根据《关于打击违法制售禁用高毒农药规范农药使用行为的通知》(农农发〔2010〕2号)，

禁止克百威在蔬菜、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，克百威在豆类蔬菜中的最大残留限量值为0.02mg/kg。克百威超标的原因可能是种植过程中为快速控制虫害而违规使用。