

附件 2

关于部分检验项目的说明

（一）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 消毒餐(饮)具》(GB 14934-2016)中规定，消毒餐(饮)具中大肠菌群限量为不得检出/50cm²。餐饮具中检出大肠菌群超标主要反映该餐饮具自消毒卫生状况不达标，有可能是食堂自消毒灭菌不彻底，未严格按照卫生操作规范要求进行消毒，致使餐饮具清洗及消毒效果不好；也有可能是餐饮具虽然已经消毒，却因保洁措施不到位造成二次污染。

（二）过氧化值

过氧化值是油脂酸败的早期指标，主要反映油脂被氧化的程度。食用过氧化值超标的食品一般不会对人体健康造成损害，但长期食用过氧化值严重超标的食品可能导致肠胃不适、腹泻等。《食品安全国家标准 植物油》(GB 2716-2018)中规定，食用植物油（包括调和油）中过氧化值的最大限量值为 0.25g/100g。花生油中过氧化值超标的原因可能是原料

中的脂肪已经被氧化，植物油精炼不到位也可能造成食用油的过氧化值不合格；还可能与产品在储存过程中环境条件控制不当等有关。

（三）灭蝇胺

灭蝇胺是一种新型高效、低毒、含氮杂环类杀虫剂，是目前双翅目昆虫病虫害防治效果较好的生态农药。《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，灭蝇胺在豇豆中的最大残留限量值为 0.5mg/kg。灭蝇胺超标的原因，可能是种植户为快速控制虫害违规加大用药量或对使用农药的安全间隔期不了解，致使上市销售的产品中残留量超标。

（四）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，恩诺沙星在猪牛羊的肌肉和脂肪、禽（产蛋鸡禁用）的肌肉和皮+脂、其他动物的肌肉和脂肪、鱼的皮+肉中的最大残留限量为 100 μg/kg。鱼、鸡肉中恩诺沙星超标的原因可能是养殖户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。

（五）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，家禽蛋中最大残留限量值为 $10\mu\text{g/kg}$ 。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。

（六）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 ，而在淀粉制品中不得使用。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；淀粉制品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或抑菌防腐而超范围使用二氧化硫。

（七）氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯

氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯是一种广谱、高效拟除虫菊酯类杀虫剂，被广泛用于农林业和卫生害虫的防治。《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，氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯在蔬菜韭

菜中的最大残留限量值为 0.5mg/kg。韭菜中氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯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。