

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。《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。餐饮具检出大肠菌群超标主要反映该餐饮具消毒卫生状况不达标，有可能是餐饮单位自消毒灭菌不彻底，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）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 10⁵CFU/g，且最多允许 2 个样品的检测结果超过 10⁴CFU/g；

《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;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。

(三) 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。铜绿假单胞菌超标可能是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。

(四) 磺胺类(总量)

磺胺类药物是一类人工合成的抑菌药,具有抗菌谱广、性质稳定、便于贮存、吸收迅速等优点,用于动物疫病治疗。

《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,磺胺类(总量)在所有食品动物(产蛋期禁用)肌肉、脂肪中的最大残留限量值为 $100\mu\text{g/kg}$,鱼的皮+肉中的最大残留限量值为 $100\mu\text{g/kg}$ 。鱼中磺胺类

（总量）残留量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，或不遵守休药期规定，致使上市销售的产品中残留量超标。

（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）6-苄基腺嘌呤（6-BA）

6-苄基腺嘌呤（6-BA）是一种植物生长调节剂，曾在豆芽生产中被广泛使用。《国家食品药品监督管理总局 农业部 国家卫生和计划生育委员会关于豆芽生产过程中禁止使用 6-苄基腺嘌呤等物质的公告》（2015 年第 11 号）中规定，生产者不得在豆芽生产过程中使用 6-苄基腺嘌呤、4-氯苯氧乙酸钠、赤霉素等物质，豆芽经营者不得经营含有 6-苄基腺嘌呤、4-氯苯氧乙酸钠、赤霉素等物质的豆芽。豆芽中检出 6-苄基腺嘌呤（6-BA）的原因，可能是生产者为了抑制豆芽生根，提高豆芽产量，从而违规使用相关农药。

（七）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。

(八) 胭脂红

胭脂红是常见的人工合成着色剂, 在食品生产中应用广泛。胭脂红在动物试验无中毒现象, 但是如果长期摄入胭脂红超标的食品, 也存在健康风险。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760—2014) 中规定, 在熟肉制品中不得使用胭脂红。胭脂红检测值超标的原因可能是生产企业为改善产品色泽、增加产品的品相而超范围使用, 也可能是企业使用的原料含有胭脂红从而带入最终产品中。

(九) 三氯蔗糖

三氯蔗糖是最接近蔗糖的一种甜味剂, 热量低, 不容易产生龋齿, 安全性较高。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760—2014) 中规定, 在新鲜水果中不得使用三氯蔗糖。橄榄中检出三氯蔗糖的可能原因是生产经营者为增加产品甜味而超范围使用。