

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。本次抽检的方便食品根据企业标准的规定，同一批次产品 5 个样品的大肠菌群检测结果均不得超过 100CFU/g，且最多允许有 1 个样品的检测结果超过 10CFU/g。方便食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。

（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。本次抽检的方便食品根据企业标准的规定，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 1 个样品的检测结果超过 10^4 CFU/g。方便食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。

（三）苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）

苯甲酸及其钠盐是食品工业中常用的一种防腐剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。它是常见植物代谢产物，在食品中存在少量本底。一般情况下，人体摄入少量的苯甲酸后，随尿液排出，对人体并无毒害。《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苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）。肉丸中检出苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）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范围使用。

（四）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。一般情况下，人体摄入少量的山梨酸后，体内可正常代谢排出，对人体并无毒害。

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，在豆腐类中不得使用山梨酸。豆腐中山梨酸及其钾盐（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范围使用。

（五）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。

（六）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 μ g/kg。鱼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。

（七）倍硫磷

倍硫磷是一种具有触杀、胃毒和熏蒸作用的有机磷农药，对蚜虫等有较好防效，少量的残留不会引起人体急性中毒。《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，倍硫磷在豆类蔬菜中的最大残留限量值为 0.05mg/kg。豇豆中倍硫磷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。

（八）噻虫胺

噻虫胺属新烟碱类杀虫剂，具有内吸性、触杀和胃毒作用，防治飞虱、蚜虫等害虫，对姜蛆等有较好防效。少量的

残留不会引起人体急性中毒。《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，噻虫胺在根茎类蔬菜中的最大残留限量值为 0.2mg/kg，在豆类蔬菜中的最大残留限量值为 0.01mg/kg。噻虫胺残留量超标的原因可能是为快速控制虫害加大用药量，也可能是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。