

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）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。检出胭脂红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。

（三）脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)

脱氢乙酸及其钠盐作为一种广谱食品防腐剂，对霉菌和酵母菌的抑制能力强。脱氢乙酸及其钠盐能被人体完全吸收，并能抑制人体内多种氧化酶。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，在其他类饮料中不得使用脱氢乙酸。检出脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）超标的原因可能是个别生产者为防止食品腐败变质超范围使用了该添加剂。

（四）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）在淀粉制品中为不得使用。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。

（五）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 $100\ \mu\text{g}/\text{kg}$, 鱼的皮+肉中的最大残留限量值为 $100\ \mu\text{g}/\text{kg}$ 。鱼、鸡肉中磺胺类 (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。

(六) 氯霉素

氯霉素是酰胺醇类抗生素, 对革兰氏阳性菌和革兰氏阴性菌均有较好的抑制作用。《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》(农业农村部公告 第 250 号) 中将氯霉素列入食品动物中禁止使用的药品及其他化合物, 在食品动物中不得检出。不合格原因可能是养殖过程或者是运输过程中违规使用。

(七) 水胺硫磷

水胺硫磷是一种广谱、高效、高毒性、低残留的硫代磷酰胺类杀虫剂, 主要用于防治果树、水稻和棉花等作物上的害虫。《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, 水胺硫磷在豆类蔬菜中的最大残留限量值为 $0.05\text{mg}/\text{kg}$ 。豇豆中水胺硫磷残留量超标的原因可能是种植过程中为了快速控制虫害加大用药量, 或未遵守采摘间隔期规定, 致使上市销售时产品中的药物残留量未降解至标准限量值以下。