

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 坚果与籽类食品》（GB 19300-2014）中规定，熟制坚果与籽类食品及直接食用的生干坚果与籽类食品同一批次产品 5 个样品的大肠菌群检测结果均不得超过 10^2 CFU/g，且最多允许 2 个样品的检测结果超过 10CFU/g。熟制的坚果与籽类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）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

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。熟制的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。

(三) 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 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)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。

(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,在干制蔬菜中的最大使用量为 0.2g/kg,而在淀粉制品中为不得使用。百合干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。

(五) 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,在腌渍的蔬菜中的最大使用量为 1.0g/kg。酱腌菜中检出苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)超标的原因可能是生产者为了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限量使用,或者使用时未准确计量。

(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 $100\ \mu\text{g}/\text{kg}$ ，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 $10\ \mu\text{g}/\text{kg}$ 。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）五氯酚酸钠(以五氯酚计)

五氯酚酸钠属于有机氯农药，常被用作杀虫除草剂、杀菌剂，或用于稻田、池塘、河流中蚂蟥、钉螺等有害生物的消杀以及木质材料的防腐。它具有较高的水溶性，容易以水为载体广泛地扩散，对水源和土壤造成污染，进入饲料用植物中，通过食物链蓄积在动物体内，残留在食品中。《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）中规定，五氯酚酸钠为禁止使用的药物，在动物性食品中不得检出。鸡中五氯酚酸钠（以五氯酚计）残留量超标的原因可能是鸡养殖过程中通过食物链蓄积在体内，例如食用受污染的农作物、饲料或饮用污染的水；或者是养殖场圈舍消毒，鸡吸入或接触进入体内并残留，致使上市销售的产品中残留量超标。

（八）氧乐果

氧乐果是一种广谱高效的内吸性有机磷农药，有良好的触杀和胃毒作用，主要用于防治吮吸式口器害虫和植物性螨。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，

氧乐果在豆类蔬菜中的最大残留限量值为 0.02mg/kg。豇豆中氧乐果残留量超标的原因可能是为快速控制虫害而违规使用。

（九）乙酰甲胺磷

乙酰甲胺磷是一种内吸性的有机磷类杀虫剂，主要防治蚜虫、蓟马、鳞翅目害虫、蠕虫、毛虫等害虫。少量的农药残留一般不会引起人体急性中毒。根据《中华人民共和国农业部公告（第 2552 号）》规定，自 2019 年 8 月 1 日起，禁止乙酰甲胺磷、丁硫克百威、乐果在蔬菜、瓜果、茶叶、菌类和中草药材作物上使用；根据《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，乙酰甲胺磷在芸薹属类蔬菜中的最大残留限量值为 0.02mg/kg。包菜中乙酰甲胺磷残留量超标的原因可能是种植过程中不规范使用农药。