

附件 2

关于部分检验项目的说明

（一）诺氟沙星

诺氟沙星是第三代含氟喹诺酮类抗菌药物,具有抗菌谱广、抗菌作用强、不易产生耐药性等优点。长期大量摄入诺氟沙星残留超标的食品,可能在人体内蓄积,引起胃肠道的反应、中枢神经系统反应、周围神经刺激症状以及皮肤损害等。中华人民共和国农业部公告第 2292 号,发布在食品动物中停止使用洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星 4 种兽药的决定;《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,诺氟沙星在所有食品动物的肌肉、鱼的皮+肉中最大残留限量值为 $2\mu\text{g}/\text{kg}$ 。牛蛙中检出诺氟沙星超标的原因可能是在养殖过程中违规使用。

（二）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 $100\mu\text{g}/\text{kg}$ 。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。

（三）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，乙酰甲胺磷在豆类蔬菜中的最大残留限量值为0.02mg/kg。菜豆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。

（四）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。鱼中检出五氯酚酸钠(以五氯酚计)的原因可能是养殖户消杀鱼塘中钉螺、蚂蟥等有害生物时导致的；也可能是含有五氯酚酸钠的污染水流入河流中，鱼类

捕食含有五氯酚酸钠的食物导致富集；也存在部分鱼类因分切、储存的时候，接触了含有五氯酚酸钠的木质材料，最终导致了鱼产品受到五氯酚酸钠的污染。山坑螺中检出五氯酚酸钠（以五氯酚计）的原因可能是养殖户消杀池塘中钉螺、蚂蟥等有害生物时导致的，也可能是含有五氯酚酸钠的污染水流入河流中，最终致使山坑螺中有残留。鸡肉中检出五氯酚酸钠（以五氯酚计）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，鸡吸入或接触进体内并残留，致使上市销售的产品中检出超标。

（五）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 熟肉制品》（GB 2726-2016）中规定，预包装的熟肉制品同一批次产品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。酱卤肉制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。

（六）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；

《非预包装即食食品微生物限量》(DBS 44/006-2016)中规定，第二类食品熟肉制品、熟制水产品中菌落总数指标满意等级为 $<10^5$ CFU/g、可接受等级为 $10^5- <10^6$ CFU/g、不合格等级为 $\geq 10^6$ 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；餐饮食品秘制叉烧中菌落总数检测结果不合格表明食品的卫生状况欠佳，可能是经营者未按要求严格控制加工制作过程的卫生条件，或者盛放容器清洗消毒不到位，还可能与储存条件控制不当等有关。