

附件 2

关于部分检验项目的说明

（一）谷氨酸钠

谷氨酸钠是反映味精、鸡精调味料鲜味的重要指标，主要用于食物的增鲜，具有强烈的肉类鲜味。《食品安全国家标准 味精》（GB 2720-2015）中规定，味精中的谷氨酸钠含量应 $\geq 99.0\%$ 。谷氨酸钠不达标主要影响味精的品质。谷氨酸含量不达标的原因可能是企业生产原料质量未达标，也可能是生产过程控制不严造成的。

（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。《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 10^5CFU/g ，且最多允许 2 个样品的检测结果超过 10^4CFU/g 。

《非预包装即食食品微生物限量》（DBS 44/006-2016）中规定，第一类食品：所有食物材料煮熟后立即食用或立即出售的即食食品（除熟肉制品、熟制水产品外）中菌落总数指标

满意等级为 $<10^4$ CFU/g、可接受等级为 $10^4- <10^5$ CFU/g、不合格等级为 $\geq 10^5$ CFU/g；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。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；餐饮食品米饭、外卖餐饮豆皮鸡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。

（三）氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯

氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯是一种广谱、高效拟除虫菊酯类杀虫剂，被广泛用于农林业和卫生害虫的防治。《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，氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯在鳞茎类蔬菜中的最大残留限量值为 0.2mg/kg。葱中氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯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。

（四）地美硝唑

地美硝唑是硝基咪唑类抗原虫药，可用于治疗禽组织滴虫病等。长期大量食用检出地美硝唑的食品，可能在人体内

蓄积，引起平衡失调以及肝肾功能损伤等。《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，地美硝唑为允许作治疗用，但不得在动物性食品中检出的兽药。鸡蛋中检出地美硝唑的原因，可能是用药治疗蛋鸡疾病导致地美硝唑在其体内残留，进而传递至鸡蛋中。

（五）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，坚果和籽类食品中不得使用脱氢乙酸。山椒花生中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。

（六）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。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）在坚果和籽类食品中是不得使用。山椒花生中检出山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）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范围使用。