

附件 2

关于部分检验项目的说明

（一）铜绿假单胞菌

铜绿假单胞菌是一种条件致病菌，广泛分布于各种水、空气、正常人的皮肤、呼吸道和肠道等，易在潮湿的环境存活，对消毒剂、紫外线等具有较强的抵抗力，对于抵抗力较弱的人群存在健康风险。铜绿假单胞菌超标可能是生产过程中卫生控制不严格，如从业人员未经消毒的手直接与矿泉水或容器内壁接触；或者是包装材料清洗消毒有缺陷所致。

（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。《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。餐饮食品米饭、外卖餐饮烧鹅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）吡虫啉

吡虫啉属内吸性杀虫剂，具有触杀和胃毒作用。防治稻飞虱、蚜虫、蓟马和粉虱等害虫，也可防治土壤害虫、白蚁和一些叮咬害虫。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，吡虫啉在水果香蕉中的最大残留限量值为 0.05mg/kg。吡虫啉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）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）在生干面制品中是不得使用。面线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。

（五）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）在腌渍的蔬菜中的最大使用量为 0.1g/kg，而在淀粉制品中为不得使用。酱腌菜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。

（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中违规使用。

（七）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 μg/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。