

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 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；《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。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。餐饮具检出大肠菌群超标主要反映该餐饮具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）呋喃唑酮代谢物

呋喃唑酮是硝基呋喃类抗菌药，具有抗菌谱广等特点。长期大量食用检出呋喃唑酮代谢物的食品，可能在人体内蓄积，引起恶心、呕吐、腹泻、头痛、头晕等症状。《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，呋喃唑酮为食品动物中禁止使用的药品（在动物性食品中不得检出）。虾中检出呋喃唑酮代谢物的原因可能是在养殖过程中违规使用。

（三）孔雀石绿

孔雀石绿是一种工业染料，因具有杀菌和抗寄生虫作用，曾用于水产养殖。孔雀石绿在动物体内代谢为隐色孔雀石绿，长时间残留于生物体内。《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，孔雀石绿为食品动物中禁止使用的药品（在动物性食品中不得检出）。水产品中检出孔雀石绿的原因可能是在养殖过程中违规使用。

（四）联苯菊酯

联苯菊酯是一种杀虫谱广、作用迅速，在土壤中不移动，对环境较为安全，残效期较长的拟除虫菊酯类杀虫剂。具有触杀、胃毒作用，无内吸、熏蒸作用。《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，在芸薹属类蔬菜（结球甘蓝除外）中的最大残留限量值为 0.4mg/kg。菜心中联苯菊酯残留量超标的原因，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。

（五）铅（以 Pb 计）

铅是一种常见的重金属元素污染物。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）中规定，在新鲜蔬菜（芸薹类蔬菜、叶菜蔬菜、豆类蔬菜、生姜、薯类除外）中铅（以 Pb 计）限量值为 0.1mg/kg，在芸薹类蔬菜、豆类蔬菜、生姜、薯类中铅（以 Pb 计）限量值为 0.2mg/kg。铅超标的原因可能是蔬菜种植过程中对环境中的铅元素的富集。

（六）灭蝇胺

灭蝇胺是一种新型高效、低毒、含氮杂环类杀虫剂，是目前双翅目昆虫病虫害防治效果较好的生态农药。《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，灭蝇胺在豇豆中的最大残留限量值为 0.5mg/kg。灭蝇胺超标的原因，可能是种植户为快速控制虫害违规加大用药量或对使用农药的安全间隔期不了解，致使上市销售的产品中残留量超标。