

附件 2

关于部分检验项目的说明

（一）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，适用作物包括谷物、柑橘、棉花、果树、葡萄、观赏植物和蔬菜。《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，在水果橙中的最大残留限量值为 0.05mg/kg。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。

（二）克百威

克百威是一种广谱、高效、低残留、高毒性的氨基甲酸酯类杀虫、杀螨、杀线虫剂，具有内吸、触杀、胃毒作用，并有一定的杀卵作用。根据《关于打击违法制售禁用高毒农药规范农药使用行为的通知》（农农发〔2010〕2号），禁止克百威在蔬菜、果树、茶叶、中草药材上使用。《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，克百威在鳞茎类蔬菜中的最大残留限量值为 0.02mg/kg。克百威超标的原因可能是种植过程中为快速控制虫害而违规使用。

（三）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 10 CFU/g。熏煮香肠火腿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。

（四）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。熏煮香肠火腿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，也可能包装容器清洗消毒不到位，还可能与储运条件控制不当等有关。