

附件 2

关于部分检验项目的说明

（一）氟苯尼考

氟苯尼考又称氟甲砜霉素，是一种兽医专用酰胺醇类广谱抗菌药，主要用于敏感细菌所致的猪、鸡、鱼的细菌性疾病。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》(GB 31650-2019)规定在其他动物肌肉中最大残留限量为 $100\ \mu\text{g/kg}$ 。花甲中氟苯尼考超标的原因可能是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。

（二）4-氯苯氧乙酸钠（以 4-氯苯氧乙酸计）

4-氯苯氧乙酸钠（以 4-氯苯氧乙酸计）又称防落素、保果灵，是一种植物生长调节剂。主要用于防止落花落果、抑制豆类生根等。《国家食品药品监督管理总局 农业部 国家卫生和计划生育委员会关于豆芽生产过程中禁止使用 6-苄基腺嘌呤等物质的公告（2015 年第 11 号）》中规定，生产者不得在豆芽生产过程中使用 6-苄基腺嘌呤、4-氯苯氧乙酸钠、赤霉素等物质，豆芽经营者不得经营含有 6-苄基腺嘌呤、4-氯苯氧乙酸钠、赤霉素等物质的豆芽。豆芽中检出 4-氯苯氧乙酸钠，可能是由于生产者在豆芽生产过程中为了抑制豆芽生根，提高豆芽产量，从而违规使用相关农药。

（三）大肠菌群

大肠菌群是国内外通用的食品污染常用指示菌之一，包括肠杆菌科的埃希氏菌属、柠檬酸杆菌属、肠杆菌属和克雷伯氏菌属。食品中大肠菌群超标，提示该食品存在被肠道致病菌污染的可能；长期食用大肠菌群超标的食品，对人体健康具有潜在危害。《食品安全国家标准 膨化食品》（GB 17401-2014）中规定，同一批次产品 5 个独立包装样品的大肠菌群检测值均不得超过 10^2 CFU/g，且最多允许 2 个独立包装样品的检测值超过 10CFU/g。膨化食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，也可能是生产过程中人员、工器具等卫生条件控制不到位。

（四）乙螨唑

乙螨唑非内吸性杀螨剂，对卵、幼虫和若虫有效，对成虫无效。防治柑橘、梨果、蔬菜和草莓上的植食性螨类（叶螨，苹果全爪属），也可用于茶树和观赏植物上。对皮肤有刺激症状，经口毒性低。《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，在仁果类水果（苹果除外）中的最大残留限量值为 0.07mg/kg。乙螨唑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。