

附件 2

关于部分检验项目的说明

（一）三氯杀螨醇

三氯杀螨醇是一种广谱性有机氯杀螨剂，一般用于杀灭棉花、果树、花卉等的螨虫。急性毒性分级为低毒级，少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用三氯杀螨醇超标的食品，可能对人体健康有一定影响。三氯杀螨醇是禁用农药，《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，三氯杀螨醇在茶叶中的最大残留限量值为 0.01mg/kg。茶叶中三氯杀螨醇残留量超标的原因，可能是种植户违规使用导致，也可能是茶园土壤中有三氯杀螨醇残留。

（二）多西环素

多西环素是半合成四环素类抗菌药物，别名强力霉素。具有抗菌谱广、长效、吸收快等优点。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期大量摄入多西环素残留超标的食品，可能在人体内蓄积，引起胃肠道症状、皮疹、嗜睡、口腔炎症、肝肾受损等。《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，多西环素在猪肌肉中的最大残留限量为 100 μg/kg。猪肉中多西环素超标的原因，可能是在养殖过程中为快速控制疫病，养殖户违规加大用药量或不遵守休药期规定，致使上市销售产品残留量超标。

（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）。鱼中检出孔雀石绿的原因可能是在养殖过程中违规使用。

（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）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 10^5 CFU/g，且最多允许 2 个样品的检测结果超过 10^4 CFU/g；《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099-2015）中规定，糕点和面包中同一批次产品 5 个样品的菌落总数检测结果均不得超过 10^5 CFU/g，且最多允许 2 个样品的检测结果超过 10^4 CFU/g。香肠、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，或者包装容器清洗消毒不到位；还有可能与产品包装密封不严，储运条件控制不当等有关。