

## 附件 2

### 关于部分检验项目的说明

#### (一) 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;《食品安全国家标准 食用淀粉》(GB 31637-2016)中规定，食用淀粉同一批次产品 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;《非预包装即食食品微生物限量》(DBS 44/006-2016)中规定，第三类食品熟制凉拌菜的菌落总数指标满意等级为  $< 10^6$ CFU/g、可接受等级为  $10^6 - < 10^7$ CFU/g、不合格等级为  $\geq 10^7$ CFU/g。酱卤肉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，也可能与产品包装密封不严等有关；食用淀粉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，也可能与产品包装密封不严或储运条件不当等有关；餐饮食品中

凉皮类食品的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。

## （二）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 $10^2$ CFU/g。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。

## （三）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

香辛料及粉（辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉）中为不得使用。辣椒干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。

#### （四）三唑磷

三唑磷为有机磷杀虫剂，具有触杀和胃毒作用，少量的残留不会引起人体急性中毒。根据《中华人民共和国农业部公告（第2032号）》，自2014年12月31日起，撤销毒死蜱和三唑磷在蔬菜上的登记，自2016年12月31日起，禁止毒死蜱和三唑磷在蔬菜上使用。《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，三唑磷在豆类蔬菜中的最大残留限量值为0.05mg/kg。三唑磷残留量超标的原因可能是种植过程中不规范使用农药。

#### （五）乙酰甲胺磷

乙酰甲胺磷是一种内吸性的有机磷类杀虫剂，主要防治蚜虫、蓟马、鳞翅目害虫、蠕虫、毛虫等害虫。少量的农药残留一般不会引起人体急性中毒。根据《中华人民共和国农业部公告（第2552号）》规定，自2019年8月1日起，禁止乙酰甲胺磷、丁硫克百威、乐果在蔬菜、瓜果、茶叶、菌类和中草药材作物上使用；根据《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，乙酰甲胺磷在豆类蔬菜中的最大残留限量值为0.02mg/kg。豇豆中甲胺磷残留量超标的原因可能是种植过程中不规范使用农药。

#### （六）水胺硫磷

水胺硫磷是一种广谱、高效、高毒性、低残留的硫代磷酰胺类杀虫剂，主要用于防治果树、水稻和棉花等作物上的害虫。《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，水胺硫磷在鳞茎类蔬菜中的最大残留限量值为 0.05mg/kg。葱中水胺硫磷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。

#### （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。