附件2

关于部分检验项目的说明

一、吡唑醚菌酯

吡唑醚菌酯是具有保护、治疗和传导作用的杀菌剂，用于防治主要的植物病害。少量的残留不会引起人体急性中毒。《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》(GB2763-2021)中规定，吡唑醚菌酯在食荚豌豆中的最大残留限量值为0.02mg/kg。吡唑醚菌酯残留量超标的原因可能是为快速控制病害加大用药量，也可能是未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售的产品中残留量超标。

二、菌落总数

例如:n=5，c=2，m=100CFU/g，M=1000CFU/g。含义是从一批产品中采集5个样品，若5个样品的检验结果均小于或等于m值(≤100CFU/g)，则这种情况是允许的;若≤2个样品的结果(X)位于m值和M值之间(100CFU/g<X≤1000CFU/g)，则这种情况也是允许的；若有3个及以上样品的检验结果位于m值和M值之间，则这种情况是不允许的；若有任一样品的检验结果大于M值(>1000CFU/g)，则这种情况也是不允许的。

菌落总数是指示性微生物指标，并非致病菌指标，主要用来评价食品清洁度，反映食品在生产过程中是否符合卫生要求，一定程度上标志着食品卫生质量的优劣。《食品安全国家标准速冻面米制品》（GB19295-2011）中规定，从一批产品中采集5个样品，若5个样品的检验结果均小于或等于m值（≤10000CFU/g），则这种情况是允许的；若≤1个样品的结果（X）位于m值和M值之间（10000CFU/g<X≤100000CFU/g），则这种情况也是允许的；若有2个及以上的样品检验结果位于m值和M值之间，则这种情况是不允许的；若有任一样品的检验结果大于M值（>100000CFU/g），则这种情况也是不允许的。如果食品的菌落总数严重超标，将会破坏食品的营养成分，加速食品的腐败变质，使食品失去食用价值，而且食用菌落总数超标的食品也可能会引起食源性疾病。

《食品安全国家标准速冻面米制品》（GB19295-2011）规定，5个样品的检测结果均不得超过100000CFU/g，且至少4个样品的检测结果不超过10000CFU/g。《食品安全国家标准果冻》（GB19299-2015）规定，5个样品的菌落总数检测结果均不得超过103CFU/g，且检测结果(X)位于103和104之间（103＜X≤104CFU/g）的样品数不超过2个。

三、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐

咪鲜胺和咪鲜胺锰盐是一种广谱高效杀菌剂，一般只对皮肤、眼有刺激症状，经口中毒低。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用咪鲜胺超标的食品，对人体健康可能有一定影响。《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》(GB2763-2021)中规定，咪鲜胺在山药中的最大残留限量值为0.3mg/kg。咪鲜胺残留量超标的原因可能是为快速防治作物病害加大用药量，或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售的产品中残留量超标。