附件2

关于部分检验项目的说明

一、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。

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、氯霉素

氯霉素一种杀菌剂，也是高效广谱的抗生素，对革兰氏阳性菌和革兰氏阴性菌均有较好的抑制作用，《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告第235号）中将氯霉素列入禁止使用且不得在动物性食品中检出的药物。动物产品中检出氯霉素的主要原因可能是养殖者为防止病虫害而非法使用禁用兽药氯霉素。肉制品中检出氯霉素超标的可能原因是原料畜禽肉本次氯霉素超标残留。长期食用氯霉素残留超标的食品可能引起肠道菌群失调，导致消化机能紊乱；人体过量摄入氯霉素可引起人肝脏和骨髓造血机能的损害，导致再生障碍性贫血和血小板减少、肝损伤等健康危害。氯霉素一种杀菌剂，也是高效广谱的抗生素，对革兰氏阳性菌和革兰氏阴性菌均有较好的抑制作用，《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告第235号）中将氯霉素列入禁止使用且不得在动物性食品中检出的药物。动物产品中检出氯霉素的主要原因可能是养殖者为防止病虫害而非法使用禁用兽药氯霉素。肉制品中检出氯霉素超标的可能原因是原料畜禽肉本次氯霉素超标残留。长期食用氯霉素残留超标的食品可能引起肠道菌群失调，导致消化机能紊乱；人体过量摄入氯霉素可引起人肝脏和骨髓造血机能的损害，导致再生障碍性贫血和血小板减少、肝损伤等健康危害。

四、甲拌磷

甲拌磷为一种具有触杀、胃毒、熏蒸作用的有机磷类杀虫、杀螨剂。《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》（GB2763-2016）中规定，叶菜类蔬菜（如芹菜等）中甲拌磷残留限量值均不得超过0.01mg/kg，豆类蔬菜（如豇豆等）中甲拌磷残留限量值均不得超过0.01mg/kg。甲拌磷土壤残留期较长，短期内大量接触可引起急性中毒，产生头痛、头昏、食欲减退、恶心、呕吐、多汗、呼吸困难等症状。