

关于部分检验项目的说明

（一）氟氟氰菊酯和高效氟氟氰菊酯

氟氟氰菊酯和高效氟氟氰菊酯是一种广谱，高效拟除虫菊酯类杀虫剂，被广泛用于农林业和卫生害虫的防治，《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，氟氟氰菊酯和高效氟氟氰菊酯在根茎类和薯芋蔬菜（马铃薯除外）中的最大残留限量值为 0.01mg/kg。大黄姜中氟氟氰菊酯和高效氟氟氰菊酯残留量超标的原因可能是为快速控制虫害加大用药量，或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售的产品中残留量超标。

（二）铅（以 Pb 计）

铅是一种常见的重金属元素污染物。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）中规定，在新鲜蔬菜（芸薹类蔬菜、叶菜蔬菜、豆类蔬菜、生姜、薯类除外）中铅（以 Pb 计）限量值为 0.1mg/kg，在芸薹类蔬菜、豆类蔬菜、生姜、薯类中铅（以 Pb 计，限量值为 0.2mg/kg。铅超标的原因可能是蔬菜种植过程中对环境中铅元素的富集。

（三）噻虫胺

噻虫胺属新烟碱类杀虫剂，具有内吸性、触杀和胃毒作用，防治飞虱、蚜虫等害虫，对姜蛆等有较好防效。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》(GB 2763-2021) 中规定,噻虫胺在根茎类蔬菜中的最大残留限量值为 0.2mg/kg。噻虫胺残留量超标的原因可能是为快速控制虫害加大用药量,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。

(四) 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》((CB 31650-2019) 规定,恩诺沙星在牛羊的肌肉、其他动物的肌肉、鱼的皮+肉中的最大残留限量为 100ug/kg。泥鳅中恩诺沙星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。

(五) 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。《非预包装即食食品微生物限量》(DBS44/006-2016) 中规定,第二类食品熟肉制品的菌落总数指标满意等级为 $< 10^5$ CFU/g、可接受等级为 $10^5 - < 10^6$ CFU/g; 不合格等级为 $\geq 10^6$ CFU/g。餐饮食品熟肉制品类中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

要求严格控制生产加工过程的卫生条件，也可能与储运条件控制不当等有关。