附件2：

关于部分检验项目的说明

1. 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，是一种抗菌谱广的抗生素。动物产品的多西环素残留，一般不会导致对人体的急性毒性作用，但长期大量摄入多西环素残留超标的食品，可能引起胃肠道症状、皮疹、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，家禽肌肉中多西环素最大残留限量为100µg/kg。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，违规加大用药量或不遵守休药期规定，致使上市销售时产品中的药物残留量超标。
2. 大肠菌群：大肠菌群是国内外通用的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，使食品失去食用价值；还会加速食品腐败变质，可能危害人体健康。GB 14934-2016 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具中规定，消毒餐（饮）具的大肠菌群检测结果为不得检出。导致大肠菌群数超标的原因，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人员、工器具等的污染，还可能是灭菌工艺灭菌不彻底导致的。
3. 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造成健康危害，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）在干制品辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉中为不得使用；二氧化硫（以二氧化硫残留量计）在干制蔬菜（脱水马铃薯除外）中最大使用量为0.2g/kg。干制品辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉中二氧化硫残留量超标的原因，可能是个别生产经营企业使用劣质原料以降低成本，其后为了提高产品色泽超量使用二氧化硫；蔬菜干制品中二氧化硫残留量超标的原因，可能是使用时不计量或计量不准确，也可能是由于使用硫磺熏蒸漂白这种传统工艺或直接使用亚硫酸盐浸泡所造成。