附件2：

关于部分检验项目的说明

1.呋喃西林代谢物:呋喃西林是硝基呋喃类抗菌药，具有抗菌谱广等特点，广泛用于畜禽及水产养殖业。《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》(农业农村部公告 第250号)中规定，呋喃西林为食品动物中禁止使用的药品（在动物性食品中不得检出）。长期大量摄入检出呋喃西林代谢物的食品，可能在人体内蓄积，引起过敏反应、胃肠道反应、多发性末梢神经炎等。水产品中检出呋喃西林代谢物的原因，可能是在养殖过程中违规使用。

2.联苯菊酯:联苯菊酯是一种有机物具有击倒作用强、广谱、高效、快速、长残效等特点，以触杀作用和胃毒作用为主，无内吸作用。《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，柑、橘中联苯菊酯残留限量值不得超过0.05mg/kg。如果长期食用联苯菊酯超标的食品，可能会对人体健康有一定影响。水果中检出超标的联苯菊酯，与水果生长期间农药使用剂量未严格控制或在停用农药后短期内马上采收上市等原因有关。

3.克百威:克百威是一种广谱、高效、低残留的氨基甲酸酯类杀虫剂，也称呋喃丹。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）规定，草莓中克百威的最大残留限量值为0.02mg/kg。少量的残留不会引起人体急性中毒，长期食用克百威超标的食品，对人体健康可能有一定影响。水果中克百威残留量超标的原因,可能是为快速控制虫害而违规使用。

4.阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）：是洗衣粉、洗洁精、洗衣液、肥皂等洗涤剂的主要成分，其主要成分十二烷基磺酸钠，是一种低毒物质,因其使用方便、易溶解、稳定性好、成本低等优点，在消毒企业中广泛使用，如果餐（饮）具清洗消毒流程控制不当，就会造成洗涤剂在餐（饮）具上的残留，对人体健康产生不良影响。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）中规定阴离子合成洗涤剂在餐饮具中不得检出。阴离子合成洗涤剂超标的原因，可能是洗涤剂、消毒剂不合格或使用过量，也可能是由于水冲洗不充分、不彻底，餐具漂洗池内清洗用水重复使用，餐具数量多，造成交叉污染，进而残存在餐具中。

5.大肠菌群:是指具有某些特性的一组与粪便污染有关的细菌，主要包括大肠杆菌、枸橼酸杆菌、产气克雷伯氏菌和阴沟杆菌等。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）中规定大肠菌群在餐饮具中不得检出。大肠菌群的危害主要有：引发肠道内外感染，如尿道炎、膀胱炎、腹膜炎、胆囊炎和阑尾炎等症状；引起腹泻，一般会持续两到三天，如果体质较弱，还会延长较长时间；影响消化功能，比如消化不良等，主要原因是破坏了肠道菌群的平衡。