

附件 2

关于部分检验项目的说明

1. 恩诺沙星

恩诺沙星属于喹诺酮类药物，具有广谱抗菌作用，被广泛用于水产细菌性疾病的治疗和预防。《食品国家食品安全标准食品中兽药最大残留限量》(GB 31650 - 2019) 中规定，恩诺沙星在淡水虾中的最大残留量为 100 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 。喹诺酮类药物超标的原因可能是养殖户不规范使用兽药，且不严格遵守休药期规定。喹诺酮类药物的过量摄入可能引起头晕、抽搐、精神异常等中枢神经系统疾病等。

2. 戊唑醇

戊唑醇是一种具有保护、治疗和铲除作用的内吸性杀菌剂，对芒果炭疽病等有较好防效。《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，戊唑醇在葱中的最大残留限量值为 0.5mg/kg。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用戊唑醇超标的食品，对人体健康可能有一定影响。葱中戊唑醇残留量超标的原因，可能是为快速控制病情，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。

3. 脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)

脱氢乙酸及其钠盐作为一种广谱食品防腐剂，毒性较低，

按标准规定的范围和使用量使用是安全可靠的。从 2025 年 2 月 8 日起，《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2024）规定，脱氢乙酸及其钠盐不再用于面包、糕点、预制肉制品、焙烤食品馅料及表面用挂浆等食品中。即月饼中不得使用脱氢乙酸及其钠盐。造成脱氢乙酸超范围使用的原因，可能是个别企业为防止食品腐败变质，超范围使用该添加剂。

4. 菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，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。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。《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099—2015）中规定，糕点中的菌落总数 5 次检测结果均不超过 10^5 CFU/g 且至少 3 次检测结果不超过 10^4 CFU/g。造成菌落总数超标的原因，可能是个别企业所使用的原辅料初始菌数较高，又未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，或者包装容器清洗消毒不到位，还有可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。