附件2

关于部分检验项目的说明

**一、菌落总数**

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。《食品安全国家标准 熟肉制品》（GB 2726—2016）中规定，熟肉制品（除发酵肉制品外）中的菌落总数5次检测结果均不得超过105CFU/g且至少3次检测结果不超过104CFU/g。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，并且食用菌落总数超标的食品也会引起食源性疾病。菌落总数超标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。

**二、呋喃唑酮代谢物**

呋喃唑酮属于硝基呋喃类广谱抗生素，曾广泛应用于畜禽及水产养殖业。硝基呋喃类原型药在生物体内代谢迅速，和蛋白质结合后相当稳定，故常利用对其代谢物的检测来反映硝基呋喃类药物的残留状况。《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 第250号公告)中规定，硝基呋喃类药物及其代谢物为禁止使用的药物，在动物性食品中均不得检出。呋喃唑酮及其代谢物在动物源性食品中的残留可以通过食物链进入人体，可引起溶血性贫血、多发性神经炎、眼部损害和急性肝坏死等病症及致癌、致畸等健康危害。其他水产品中呋喃唑酮代谢物超标的原因，可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。

**三、孔雀石绿**

孔雀石绿属于三苯甲烷类化学物，既是染料，也是杀真菌、杀细菌、杀寄生虫的药物。《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 第250号公告)中规定，孔雀石绿为禁止使用的药物，在动物性食品中不得检出。孔雀石绿具有潜在致癌、致畸、致突变的作用，长期食用检出孔雀石绿的食品可能会危害人体健康。其他水产品中孔雀石绿超标的原因，可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。

**四、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，《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 第250号公告)中规定，氯霉素为禁止使用的药物，在动物性食品中均不得检出。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。禽副产品中检出氯霉素的主要原因可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。