

附件 2:

关于部分检验项目的说明

1. 多西环素：多西环素是一种四环素类药物，一般用于治疗衣原体、支原体感染。《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，多西环素在鸡肉中的残留限量值为 $100\ \mu\text{g}/\text{kg}$ 。长期大量摄入多西环素残留超标的食品，可能在人体内蓄积，引起胃肠道症状、皮疹、嗜睡、口腔炎症等。鸡肉中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，养殖户违规加大用药量或不遵守休药期规定，致使上市销售产品残留量超标。

2. 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）：山梨酸及其钾盐为酸性防腐剂，具有较好的抑菌效果，对霉菌、酵母菌和好气性细菌的生长发育均有抑制作用。《食品添加剂使用标准》（GB 2760—2024）中规定，包子不得使用山梨酸及其钾盐。山梨酸及其钾盐可以被人体的代谢系统吸收而迅速分解为二氧化碳和水，在体内无残留，但如果长期食用山梨酸超标的食品，可能会对人体的骨骼生长、肾脏、肝脏健康造成一定影响。包子中检出山梨酸及其钾盐的原因，可能是生产企业为延长产品保质期，或者弥补产品生产过程卫生条件不佳而超范围使用相关食品添加剂。

3. 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。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934—2016）中规定，大肠菌群在消毒餐饮具中的限值为不得检出/50cm²。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。复用餐饮具中大肠菌群超标的原因，可能是清洗不干净、清洗过程中中受人员、工器具等的污染，还可能是灭菌工艺灭菌不彻底导致的。