附件3

不合格检验项目说明

一、氟苯尼考

氟苯尼考又称氟甲砜霉素，为氯霉素的结构改造药物。主要用于敏感细菌所致的猪、鸡、鱼的细菌性疾病，具有胚胎毒性和免疫抑制等副作用。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650—2019）规定家禽产蛋期禁用氟苯尼考，即鲜禽蛋中不得检出。长期食用氟苯尼考残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

本次监督抽检发现1批次食用农产品样品氟苯尼考超标。

二、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐

甲氨基阿维菌素苯甲酸盐简称甲维盐，是一种新型抗生素类生物源杀虫剂，具有广谱、高效、低毒、低残留等优点，对鳞翅目害虫具有良好的杀虫效果。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2019）规定，黄瓜中甲氨基阿维菌素苯甲酸盐的最大残留量为≤0.02mg/kg。长期食用甲氨基阿维菌素苯甲酸盐含量超标的蔬菜会对人体健康造成一定影响。

本次监督抽检发现有1批次食用农产品样品甲氨基阿维菌素苯甲酸盐超标。

三、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。

本次监督抽检发现有1批次糕点和2批次饮料样品菌落总数超标，说明个别企业可能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。

四、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。检出大肠菌群超标的样品均未检出致病菌，结合居民膳食结构、抽检情况等因素综合分析，健康风险较低，但反映该食品卫生状况不达标。

本次监督抽检发现有1批次饮料大肠菌群超标的情况，原因可能由于产品的加工原料、包装材料受污染，或在生产过程中产品受人员、工器具等生产设备、环境的污染，或有灭菌工艺的产品灭菌不彻底而导致。