附件2

部分不合格项目的小知识

一、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。《食品安全国家标准熟肉制品》（GB2726—2016）中规定，熟肉制品（除发酵肉制品外），一个样品的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；《食品安全国家标准 藻类及其制品》（GB 19643—2016）中规定，即食藻类制品一个样品的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3×104CFU/g。菌落总数超标可能是，因为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、酸值（价）

酸值（价）主要反映食品中的油脂酸败的程度。油脂酸败产生的醛酮类等化合物长期摄入会对健康有一定影响，但一般情况下，消费者可以辨别出油脂酸败特有的哈喇等异味，需避免食用。《食品安全地方标准 火麻油》（DBS45/ 010—2014）中规定，火麻油酸价（KOH）最大限量值为3.0mg/g；《菜籽油》（GB/T 1536—2004）中规定，三级压榨成品菜籽油酸值（KOH）最大限量值为1.0mg/g。造成酸价不合格的主要原因有：食品生产者原料采购上把关不严；油脂加工工艺不达标；产品储藏条件不当，特别是在环境温度较高时，易导致食品中油脂的氧化酸败。

三、过氧化值

过氧化值主要反映油脂是否氧化变质。随着油脂氧化，过氧化值会逐步升高，一般不会影响人体健康，但过高时可能会引起肠胃不适、腹泻等症状。《菜籽油》（GB/T 1536—2004）中规定，三级压榨成品菜籽油过氧化值限值为6.0mmol/kg。过氧化值超标的原因，可能是原料中的脂肪已经氧化，或者是由于原料储存不当、产品在储存过程中环境条件控制不当等导致油脂酸败；此外，植物油精炼不到位也可能造成食用油、油脂及其制品的过氧化值不合格。

四、地西泮

地西泮又名安定，为镇静剂类药物，主要用于焦虑、镇静催眠，还可用于抗癫痫和抗惊厥。地西泮可以降低新鲜活鱼对外界的感知能力，降低新陈代谢，保证其经过运输后仍然鲜活，但地西泮在鱼体内残留后可通过食物链传递给人。《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告第235号）中规定，地西泮在动物性食品中不得检出。地西泮超过一定剂量，会引起人体嗜睡疲乏、动作失调、精神混乱等，严重者还可能出现心律失常、昏迷等症状。

五、呋喃唑酮代谢物

呋喃唑酮是属于硝基呋喃类广谱抗生素，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，和蛋白质结合而相当稳定，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。《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告第235号）中规定，呋喃唑酮为禁止使用的药物，在动物性食品中不得检出。硝基呋喃类药物及其代谢物，可能引起溶血性贫血、多发性神经炎、眼部损害和急性肝坏死等问题。

六、毒死蜱

毒死蜱是一种具有触杀、胃毒和熏蒸作用的有机磷杀虫剂。《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2016）中规定，毒死蜱在韭菜、普通白菜、芹菜中的最大残留限量分别为0.1mg/kg、0.1mg/kg、0.05mg/kg。毒死蜱对鱼类及水生生物毒性较高，在土壤中残留期较长。长期暴露在含有毒死蜱的环境中，可能会导致神经毒性、生殖毒性，影响胚胎的生长发育。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用农药残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

七、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）

恩诺沙星属于氟喹诺酮类药物，是一类人工合成的广谱抗菌药，用于治疗动物的皮肤感染、呼吸道感染等，是动物专属用药。《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告第235号）中规定，恩诺沙星（以恩诺沙星和环丙沙星之和计）可用于牛、羊、猪、兔、禽等食用畜禽及其他动物，在牛、禽和其他动物的肌肉及脂肪中的最高残留限量为100μg/kg，在产蛋鸡中禁用（鸡蛋中不得检出）。长期食用恩诺沙星残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

八、氟苯尼考

氟苯尼考又称氟甲砜霉素，是农业部批准使用的动物专用抗菌药，主要用于敏感细菌所致的猪、鸡、鱼的细菌性疾病。《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告第235号）中规定，氟苯尼考在产蛋鸡中禁用（鸡蛋中不得检出）。正常情况下消费者不必对鸡蛋中检出氟苯尼考过分担心，但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。

九、氧氟沙星

氧氟沙星属于氟喹诺酮类药物，因抗菌谱广、抗菌活性强等曾被广泛用于畜禽细菌性疾病的治疗和预防。《发布在食品动物中停止使用洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星4种兽药的决定》（农业部公告第2292号）中规定，在食品动物中停止使用氧氟沙星（动物性食品中不得检出）。氧氟沙星残留在人体中蓄积，可能引起人体的耐药性，长期摄入氧氟沙星超标的动物性食品，可引起轻度胃肠道刺激或不适，头痛、头晕、睡眠不良等症状，大剂量还可能引起肝损害。

十、阿维菌素

阿维菌素是一种抗生素类杀虫、杀螨、杀线虫剂，具有广谱、高效、低残留等特点。《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2016）中规定，阿维菌素在菠菜中的最大残留限量为0.05mg/kg。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用农药残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

十一、丙溴磷

丙溴磷是一种具有触杀和胃毒作用，专用于杀灭刺吸式口器害虫的超高效有机磷杀虫剂。《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2016）中规定，丙溴磷在柑橘中的最大残留限量为0.2mg/kg。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用农药残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

十二、克伦特罗

克伦特罗属于β-肾上腺素受体激动剂，作为饲料添加剂用于畜牧生产，对动物有明显的促进生长、提高瘦肉率及减少脂肪的效果。《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂名单（第四批）》（整顿办函〔2010〕50号）中规定，β-兴奋剂类药物（盐酸克伦特罗（瘦肉精）、莱克多巴胺等）为食品中违法添加的非食用物质，在动物性食品中不得检出。长期食用非法添加克伦特罗的食品，可能会引起中毒，诱发心律失常，出现心悸、头晕、乏力等症状，对健康造成伤害。

十三、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。《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告第235号）中规定，氯霉素为禁止使用的药物，在动物性食品中不得检出。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；人体过量摄入氯霉素，可引起人肝脏和骨髓造血机能的损害，导致再生障碍性贫血和血小板减少、肝损伤等健康危害。

十四、多西环素（强力霉素）

多西环素（强力霉素）是一种四环素类药物，一般用于治疗衣原体支原体感染。《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告第235号）中规定，多西环素（强力霉素）在禽的肌肉中最高残留限量为100μg/kg。长期食用多西环素（强力霉素）残留超标的食品，可使病原体产生耐药性，对人体健康有一定影响。

十五、氟虫腈

氟虫腈是一种苯基吡唑类杀虫剂、杀虫谱广，对害虫以胃毒作用为主，兼有触杀和一定的内吸作用。《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2016）中规定，氟虫腈在叶菜类蔬菜中的最大残留限量为0.02 mg/kg。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用农药残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

十六、磺胺类（总量）

磺胺类药物具有[抗菌谱](https://baike.so.com/doc/6169521-6382757.html)较广、性质稳定、使用简便的一类人工合成的抗菌药，对大多数革兰氏阳性菌和阴性菌都有较强抑制作用，广泛用于防止鸡球虫病。《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告第235号）中规定，磺胺类在所有食品动物的肌肉和脂肪中的最高残留限量为100μg/kg。长期摄入磺胺类超标的动物性食品，可能导致泌尿系统和肝脏损伤等健康危害。

十七、氯丙嗪

氯丙嗪又名冬眠灵，属镇静剂类药物，在饲料中添加氯丙嗪会使动物嗜睡少动以达到催肥促生长的作用。《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告第235号）中规定，氯丙嗪为允许作治疗用，但不得在动物性食品中检出的药物。长期食用检出氯丙嗪的食品，会使其在人体内残留，对人体健康造成一定影响。