附件3

**关于部分检验项目的说明**

**食品添加剂问题**

**一、铝的残留量**

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，硫酸铝钾、硫酸铝铵作为膨松剂、稳定剂可应用于油炸面制品，其添加量“按生产需要适量添加”，而终产品中的铝残留限量不得超过100mg/kg。铝残留量超标的原因可能是个别企业为改善产品口感，在生产加工过程中超限量使用含铝添加剂。

**二、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)**

硝酸盐是一种具有护色和防腐作用的食品添加剂，广泛应用于肉制品生产加工过程中，可抑制肉毒杆菌的生长。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB2760-2014）中规定，酱卤肉制品类中亚硝酸盐的残留量不得超过30mg/kg。为保证食品安全，确保公众身体健康，中华人民共和国卫生部 国家食品药品监督管理局公告（2012年 第10号）规定，禁止餐饮服务单位采购、贮存、使用食品添加剂亚硝酸盐（亚硝酸钠、亚硝酸钾）。此次检出亚硝酸盐产品的单位属于餐饮服务单位，其食品检出亚硝酸盐说明存在违规使用的可能性;也可能是购进原料不合格，由不合格原料带入导致产品不合格。

**三、二氧化硫残留量**

二氧化硫（以及焦亚硫酸钾、亚硫酸钠等添加剂）对食品有漂白、防腐和抗氧化作用，是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，蜜饯凉果二氧化硫残留量不得超过0.35g/kg。二氧化硫进入人体后最终转化为硫酸盐并随尿液排出体外。如果长期过量摄入二氧化硫，可能会对健康不利。

**微生物污染问题**

**一、菌落总数**菌落总数是指示性微生物指标，主要反映食品在生产过程中是否符合卫生要求。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。

**二、铜绿假单胞菌**

铜绿假单胞菌是一种条件致病菌，广泛分布于各种水、空气、正常人的皮肤、呼吸道和肠道等，易在潮湿的环境存活。《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298-2014）中规定，铜绿假单胞菌在包装饮用水中不得检出。饮用水中铜绿假单胞菌超标可能是源水防护不当，水体受到污染；生产过程中卫生控制不严格，从业人员未经消毒的手直接与容器内壁接触；或者是包装材料清洗消毒有缺陷所致。

**农兽药残留问题**

**一、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。《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，恩诺沙星在鱼（皮+肉）中最高残留限量值为100μg/kg。恩诺沙星超标的原因，可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。长期摄入恩诺沙星超标的食品，可能会引起头晕、头痛、睡眠不良、胃肠道刺激或不适等症状。

**二、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。《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，氟苯尼考在产蛋期家禽中禁用。鸭蛋中检出氟苯尼考的原因，可能是养殖户在产蛋鸭养殖过程中违规使用相关兽药，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。

**三、氯霉素**

氯霉素是一种杀菌剂，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。长期食用检出氯霉素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能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。

**四、氧氟沙星**

氧氟沙星属于喹诺酮类药物，具有抗菌谱广、活性强等特性，曾被广泛用于畜禽细菌性疾病的预防和治疗。《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）。食用检出氧氟沙星的食品，可能引起头晕、头痛、睡眠不良、胃肠道刺激等症状。

**重金属污染问题**

**一、镉（以Cd计）**

镉（以Cd计）是最常见的重金属元素污染物之一。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定，镉（以Cd计）在鲜、冻水产动物的甲壳类中限量为0.5mg/kg。水产品中镉（以Cd计）超标可能是水产品养殖过程中对环境中镉元素的富集。