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》GB 2726-2016中规定，熟肉制品中菌落总数一个样品的5次检测结果均不超过10⁵CFU/ mL，且至少3次检测结果不超过10⁴CFU/mL。造成菌落总数超标的原因，可能是个别企业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

呋喃唑酮是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。《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》第250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引起溶血性贫血、多发性神经炎、眼部损害和急性肝坏死等而对人类健康造成危害，对人体有致癌、致畸胎副作用。

三、氧氟沙星

氧氟沙星属于氟喹诺酮类药物，因具有抗菌谱广、抗菌活性强等特性，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）。猪里脊肉中检出氧氟沙星的原因，可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。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。

四、磺胺类(总量)

磺胺类药物是一种人工合成的抗菌谱较广、性质稳定、使用简便的抗菌药，对大多数革兰氏阳性菌和阴性菌都有较强抑制作用，广泛用于防治鸡球虫病。《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，磺胺类（总量）在所有食品动物的肌肉中最高残留限量值为100μg/kg。猪肉中磺胺类（总量）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。食用磺胺类（总量）超标的食品，可能引起皮疹、药热等过敏反应。

五、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。《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》第250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。

六、多西环素

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。《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（强力霉素）在禽的肌肉中最高残留限量值为100μg/kg。鸡肉中多西环素（强力霉素）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。摄入多西环素（强力霉素）超标的食品，可能引起恶心、呕吐、腹泻等症状。