附件1

部分不合格检验项目小知识

一、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，对消毒剂、紫外线等具有较强的抵抗力，对于抵抗力较弱的人群存在健康风险。《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298—2014）中规定，包装饮用水1个样品中铜绿假单胞菌5次检测结果均不得检出。包装饮用水中铜绿假单胞菌不合格的主要原因，可能是源水防护不当，水体受到污染；部分企业对环境卫生监管不到位，工作人员操作不够规范，生产过程中交叉污染；或者是包装材料清洗消毒有缺陷所致。

二、氧氟沙星

氧氟沙星属于氟喹诺酮类药物，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）。淡水鱼、猪肝中检出氧氟沙星的原因，可能是养殖户在养殖过程中为了防治疾病违规使用相关兽药所致。长期食用检出氧氟沙星的食品，可能会引起头晕、头痛、睡眠不良、胃肠道刺激等症状。

三、尼卡巴嗪

尼卡巴嗪主要用于预防鸡、火鸡等禽类球虫病，具有高效、低毒、性能稳定、抗药性小等特点，在饲料中使用后会在动物的肌肉和组织中产生不同程度的残留。《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，尼卡巴嗪在鸡的肌肉中的最大残留限量值为200μg/kg。鸡肉中尼卡巴嗪超标的原因，可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。长期食用尼卡巴嗪残留超标的食品可能会对人体健康产生危害。

四、纳他霉素

纳他霉素是一种由链霉菌发酵产生的天然抗真菌化合物，属于多烯大环内酯类，既可以广泛有效的抑制各种霉菌、酵母菌的生长，又能抑制真菌毒素的产生，可广泛用于食品防腐保鲜以及抗真菌治疗。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）规定，允许在糕点表面采用混悬液喷雾或浸泡方式使用纳他霉素，其残留量应低于10mg/kg。糕点中纳他霉素超标的原因，可能是企业为了延长产品保质期而超限量使用。长期食用纳他霉素超标的食品可能会对人体健康产生一定影响。

五、亚硝酸盐（以NO₂⁻计）

亚硝酸盐能一定程度上反映水体被污染的情况。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）中规定，包装饮用水（矿泉水除外）中亚硝酸盐的最大限量值为0.005mg/L（以NO₂⁻计）。水中的亚硝酸盐可由硝酸盐转化而来，硝酸盐有天然来源和人为来源，水体被细菌污染后，在一定温度下细菌会释放出硝酸盐还原酶，将水中的硝酸盐还原成亚硝酸盐，另外如果消毒控制不当，也会导致输水系统中亚硝酸盐浓度升高。

六、余氯（游离氯）

余氯是指水经过加氯消毒，接触一定时间后，水中所余留的氯量。余氯的作用是保证持续杀菌，也可防止水受到再污染。《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298—2014）中规定，包装饮用水中余氯（游离氯）的最大限量值为0.05mg/L。造成包装饮用水中余氯（游离氯）超标的原因，可能是企业生产工艺控制不严格或生产工艺水平较低，无法有效控制余氯（游离氯）的含量；也有可能是水源受到污染，企业使用大量氯来消毒所致。余氯（游离氯）刺激性很强，对呼吸系统有伤害，易与水中有机物反应，生成三氯甲烷等致癌物，长期饮用可能对身体健康造成危害。