附件17

关于部分抽检项目的说明

一、恩诺沙星

恩诺沙星属第三代喹诺酮类药物，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。长期食用恩诺沙星超标的食品，可能导致恩诺沙星在人体中蓄积，进而对人体机能产生危害，还可能使人体产生耐药性菌株。《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，恩诺沙星在羊和其他动物的肌肉中最大残留限量值均为100μg/kg。恩诺沙星超标的原因，可能是养殖户在养殖过程中为快速控制疫病，违规加大用药量；也可能是养殖户不遵守休药期规定，致使产品上市销售时残留超标。

二、镉（以Cd计）

镉（以Cd计）是一种环境污染物，若长期或过多摄入镉含量超标的食品，会蓄积在体内，损害肾小管和肾小球，使肾脏发生慢性中毒。《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）在甲壳类水产动物中最大限量值为0.5mg/kg。镉（以Cd计）超标的原因，可能是在生长过程中富集了环境中的镉元素。

三、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。如果桶装水的消费周期较长，营养要求较低的铜绿假单胞菌可生长繁殖，可能会引起味道、气味和浊度的改变。《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298-2014）中有相关规定，明确了铜绿假单胞菌在该类饮用水中的最大允许限。产品不合格的主要原因是水源带入，生产过程中工艺控制不严或者包装材料清洗消毒有缺陷。

四、酸价（以脂肪计）（KOH）

酸价主要反映食品中的油脂酸败程度。酸价超标会导致食品有哈喇味，超标严重时所产生的醛、酮、酸会破坏脂溶性维生素，导致肠胃不适。《食品安全国家标准糕点、面包》（GB 7099-2015）中规定，糕点中酸价（以脂肪计）（KOH）最大限量值为5mg/g。造成酸价不合格的主要原因，可能是企业原料采购把关不严、生产工艺不达标、产品储藏条件不当，特别是存贮温度较高时易导致食品中的脂肪氧化酸败。

五、过氧化值（以脂肪计）

过氧化值（以脂肪计）主要反映食品中油脂是否氧化变质。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300-2014）和《食品安全国家标准糕点、面包》（GB 7099-2015），对各类食品中过氧化值（以脂肪计）的最大限量值有相关规定。过氧化值高表明样品中油脂和脂肪酸等被氧化到了一定程度，吃起来有酸败、哈喇等异味，涩，口感差。一般情况下，过氧化值略有升高不会对人体的健康产生损害，但如发生严重的变质哈喇时，所产生的醛、酮、酸会破坏脂溶性维生素，导致肠胃不适、腹泻等。