附件1

部分不合格检验项目小知识

一、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，不是致病菌指标，反映食品在生产过程中的卫生状况。如果食品的菌落总数严重超标，将会破坏食品的营养成分，使食品失去食用价值；还会加速食品腐败变质，可能危害人体健康。《食品安全国家标准 食醋》（GB 2719—2018）中规定，食醋同一批次产品5个样品的菌落总数检测结果均不得超过104CFU/mL，且最多允许2个样品的检测结果超过103CFU/mL。食醋中菌落总数超标的原因，可能是企业未按要求严格控制生产加工过程中的卫生条件，也可能与产品包装密封不严或储运条件不当等有关。

二、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。长期食用恩诺沙星残留超标的食品，可能在人体中蓄积，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，恩诺沙星在家禽的产蛋期禁用（鲜蛋中不得检出）；在鱼的皮和肉中最大残留限量值为100μg/kg。鸡蛋中检出恩诺沙星的原因，可能是用药治疗蛋鸡疾病导致恩诺沙星在其体内残留，进而传递至鸡蛋中；淡水鱼中恩诺沙星残留量超标的原因，可能是在养殖过程中为快速控制疫病，违规加大用药量或不遵守休药期规定，导致上市销售产品中的药物残留量超标。

三、呋喃西林代谢物

呋喃西林是硝基呋喃类抗菌药，具有抗菌谱广等特点。硝基呋喃类原型药在生物体内代谢迅速，其代谢物和蛋白质结合后稳定，故检测其代谢物来反映硝基呋喃类药物的残留状况。长期大量摄入检出呋喃西林代谢物的食品，可能在人体内蓄积，引起过敏反应、胃肠道反应、嗜酸性白细胞增多症、神经症状及多发性末梢神经炎等。《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》（农业农村部公告 第250号）中规定，呋喃西林为食品动物中禁止使用的药品（在动物性食品中不得检出）。蜂蜜中检出呋喃西林代谢物的原因，可能是蜂农在养殖中违规使用。

四、氟苯尼考

氟苯尼考又称氟甲砜霉素，是一种兽医专用酰胺醇类广谱抗菌药，主要用于敏感细菌所致的猪、鸡、鱼的细菌性疾病。长期食用检出氟苯尼考的食品，对人体健康有一定风险。《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，氟苯尼考在家禽的产蛋期禁用（鲜蛋中不得检出）。鸡蛋中检出氟苯尼考的原因，可能是用药治疗蛋鸡疾病导致氟苯尼考在其体内残留，进而传递至鸡蛋中。

五、铅（以Pb计）

铅是一种常见的重金属元素污染物，长期食用铅含量超标的食品，可能会对人体的血液系统、神经系统产生损害，尤其对儿童生长和智力发育的影响较大。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）中规定，在新鲜黄花菜中铅（以Pb计）限量值为0.1mg/kg，干制品中污染物限量以相应新鲜食品中污染物限量结合其脱水率或浓缩率折算。蔬菜干制品中铅（以Pb计）检测值超标的原因，可能是生产企业使用的蔬菜原料中铅含量超标，也可能是生产设备或包装材料中的铅迁移带入。

六、铝的残留量（干样品，以Al计）

含铝食品添加剂，比如硫酸铝钾（又名钾明矾）、硫酸铝铵（又名铵明矾）等，在食品中作为膨松剂、稳定剂使用，使用后会产生铝残留。含铝食品添加剂按标准使用不会对健康造成危害，但长期食用铝超标的食品会导致运动和学习记忆能力下降，影响儿童智力发育。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，油炸面制品中铝的最大残留限量值为100mg/kg。油炸面制品中铝的残留量（干样品，以Al计）超标较多的原因，可能是个别企业为增加产品口感，在生产加工过程中超限量使用含铝添加剂所致。

七、二氧化硫残留量

二氧化硫是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，具有漂白、防腐和抗氧化作用。少量二氧化硫进入人体不会对身体健康造成危害，但过量食用会引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，二氧化硫（以二氧化硫残留量计）在蔬菜干制品中的最大使用量为0.2g/kg。蔬菜干制品中二氧化硫残留量超标的原因，可能是个别生产者使用劣质原料以降低成本，其后为了提高产品色泽超量使用二氧化硫；也可能是由于使用硫磺熏蒸漂白这种传统工艺或直接使用亚硫酸盐浸泡所造成。