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，主要用来评价食品清洁度，反映食品卫生状况。《食品安全国家标准 膨化食品》（GB 17401—2014）中规定，一个样品中菌落总数的5次检测结果均不得超过105CFU/g，且至少3次检测结果不超过104CFU/g。《食品安全国家标准 冲调谷物制品》（GB 19640—2016）中规定，同批次5个独立包装产品中菌落总数的检测结果均不得超过105CFU/g，且至少3个独立包装产品检测结果不超过104CFU/g。膨化食品和冲调谷物制品中菌落总数超标的原因，可能是生产加工过程中卫生条件控制不严格；也可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。

二、霉菌

霉菌是常见的真菌，在自然界中广泛存在。受霉菌污染后会使产品腐败变质，失去食品的食用价值。《食品安全国家标准 冲调谷物制品》（GB 19640—2016）中规定，同批次5个独立包装产品中霉菌的检测结果均不得超过102CFU/g，且至少3个独立包装产品检测结果不超过50CFU/g。《食品安全国家标准 饼干》（GB 7100—2015）中规定，饼干中霉菌的最大限量值为50CFU/g。冲调谷物制品和饼干中霉菌超标的原因，可能是原料或包装材料受到霉菌污染；也可能是产品在生产加工过程中卫生条件控制不严格；还可能与产品储运条件控制不当等有关。

三、大肠菌群

大肠菌群是食品污染常用指示菌之一。食品中检出大肠菌群，提示被致病菌（如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌）污染的可能性较大。《食品安全国家标准 冲调谷物制品》（GB 19640—2016）中规定，同批次5个独立包装产品中大肠菌群的检测结果均不得超过102CFU/g，且至少3个独立包装产品检测结果不超过10CFU/g。冲调谷物制品中大肠菌群超标的原因，可能是产品所用原料、包装受到污染；也可能是生产加工过程中卫生条件控制不严格等。

四、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）。活乌鱼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。

五、地西泮

地西泮又名安定，为镇静剂类药物，具有镇静、催眠、抗焦虑等作用。《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告第235号）中规定，地西泮在动物性食品中不得检出。活乌鱼中检出地西泮的原因，可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。地西泮会在鱼体内永久性残留，可通过食物链传递给人类。食用检出地西泮的食品，可能引起人体疲乏嗜睡、动作失调、精神混乱等症状，甚至可能导致昏迷、心律失常等。

六、孔雀石绿

孔雀石绿属于有毒的三苯甲烷类化学物，既是染料，也是杀真菌、杀细菌、杀寄生虫的药物。《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告第235号）中规定，孔雀石绿为禁止使用的药物，在动物性食品中不得检出。活乌鱼中检出孔雀石绿的原因，可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。食用检出孔雀石绿的食品，可能对人体有致癌、致畸、致突变等危害。

七、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。《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告第235号）中规定，恩诺沙星（以恩诺沙星和环丙沙星之和计）在牛、羊、猪、兔、禽和其他动物的肌肉中最高残留限量值为100μg/kg。活牛蛙中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。摄入恩诺沙星超标的食品，可能引起头晕、头痛、睡眠不良、胃肠道不适等症状，甚至还可能引起肝损害。

八、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯

氯氰菊酯和高效氯氰菊酯是一种拟除虫菊酯类杀虫剂，具有广谱、高效、快速等特性。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2016）中规定，氯氰菊酯和高效氯氰菊酯在韭菜中的最大残留限量值为1mg/kg。韭菜中氯氰菊酯和高效氯氰菊酯超标的原因，可能是菜农对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用或滥用农药。食用氯氰菊酯和高效氯氰菊酯超标的食品，可能引起头痛，头昏，恶心，呕吐、肌肉震颤、抽搐等症状。

九、腐霉利

腐霉利是一种低毒内吸性杀菌剂，具有保护和治疗双重作用，主要用于果树、蔬菜作物灰霉病、菌核病、褐腐病的防治。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2016）中规定，腐霉利在韭菜中的最大残留限量为0.2mg/kg。韭菜中腐霉利超标的原因，可能是菜农对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用或滥用农药。腐霉利对眼睛和皮肤有刺激作用，经口毒性低。长期食用腐霉利超标的食品，对人体健康有一定影响。

十、铝的残留量（干样品，以Al计）

硫酸铝钾（又名钾明矾）、硫酸铝铵（又名铵明矶）是食品加工中常用的膨松剂和稳定剂，使用后会产生铝残留。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，粉丝粉条（干样品）中铝的最大残留限量值为200mgkg。土豆粉中铝的残留量超标的原因，可能是商家过量使用相关食品添加剂。长期摄入铝残留超标的食品，可能影响人体对铁、钙等营养元素的吸收，从而导致骨质疏松、贫血等，甚至影响神经细胞的发育。