附件1

部分不合格检验项目小知识

一、大肠菌群

大肠菌群是国内外通用的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的卫生条件控制不严格等。

二、诺氟沙星

诺氟沙星是一种广谱类杀菌剂。《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洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星和诺氟沙星4种兽药（在蜂蜜中不得检出）。蜂蜜中检出诺氟沙星的原因，可能是诺氟沙星作为蜂药被用于蜜蜂养殖。摄入检出诺氟沙星的食品，可能引起肠胃的不良反应，甚至还可能对肝、肾脏器造成损害。

三、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，可能会引起头晕、头痛、睡眠不良、胃肠道刺激等症状。

四、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，也是杀灭真菌、细菌、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。淡水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，可能对人体造成潜在的致癌、致畸、致突变等危害。

五、毒死蜱

毒死蜱又名氯蜱硫磷，是目前全世界使用最广泛的有机磷酸酯杀虫剂之一。《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，毒死蜱在芹菜和韭菜中的最大残留限量值分别为0.05mg/kg和0.1mg/kg。芹菜和韭菜中毒死蜱超标的原因，可能是菜农对农药使用的安全间隔期不了解，从而违规使用或滥用农药。食用毒死蜱超标的食品，可能会引起头昏、头痛、无力、呕吐等症状，甚至还可能导致癫痫样抽搐。