附件2

部分不合格项目的小知识

一、溴酸盐

溴酸盐受热后易分解，是矿泉水以及山泉水等多种天然水源在经过臭氧消毒后所生成的副产物。长期摄入溴酸盐超标的饮用水可能会对人体健康有一定风险。造成不合格的原因可能是企业使用臭氧对其水进行消毒杀菌时，擅自调高臭氧浓度或延长臭氧灭菌时间，造成溴酸盐过量。

二、挥发性盐基氮

挥发性盐基氮（TVB-N）指动物性食品由于酶和细菌的作用，在腐败过程中，使蛋白质分解而产生氨以及胺类等碱性含氮物质。此类物质具有挥发性，其含量越高，表明氨基酸被破坏的越多，特别是蛋氨酸和酪氨酸，营养价值将大受影响。

三、呋喃西林代谢物

呋喃西林是一种硝基呋喃类抗生素。依据农业部公告第560号《兽药地方标准废止目录》中规定呋喃西林列为禁止使用的药物，原药及代谢物在动物性水产品中不得检出。呋喃西林及其代谢物在动物源性食品中的残留可以通过食物链传递给人类，长期摄入可能对人体健康产生一定影响。

四、恩诺沙星

恩诺沙星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。依据农业部公告第235号《动物性食品中兽药最高残留限量》规定,食用农产品中淡水鱼≤100μg/kg。长期食用恩诺沙星残留超标的食品，对人体健康有一定影响。造成淡水鱼不合格的原因是养殖户未按国家规定品种使用抗生素，致使淡水鱼中恩诺沙星超标。

五、菌落总数

菌落总数是国内外通用的食品污染常用指示菌，主要用来评价食品清洁度，反映食品在生产过程中是否符合卫生要求。菌落总数超标说明了食品受生物性污染的程度，食品受污染越严重，菌落总数越多。

六、铜绿假单胞菌

铜绿假单胞菌是一种致病菌，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，铜绿假单胞菌超标对抵抗力较弱的人群存在一定的健康风险，如抵抗力差的老人和小孩。《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298-2014）中规定铜绿假单胞菌不得检出。饮用水中铜绿假单胞菌超标可能是原料水体受到感染，生产过程中卫生控制不严格，杀菌不彻底，如从业人员未经消毒的手直接与水体或容器内壁接触；或者是包装材料清洗消毒不当所致。