附件13

关于部分检验项目的说明

一、诺氟沙星

诺氟沙星是一种喹诺酮类抗生素，具有广谱抗菌作用，抗菌作用强。中华人民共和国农业部公告第2292号《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》中规定，自2016年12月31日起，停止经营、使用用于食品动物的洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星4种原料药的各种盐、酯及其各种制剂。

二、挥发性盐基氮

挥发性盐基氮是指动物性食品在酶和细菌的作用下，在腐败过程中，蛋白质分解产生氨及胺类碱性含氮有毒物质。如尸胺、腐胺、酪胺、组胺和色胺等，统称为肉毒胺，它们可与腐败过程中分解的有机酸形成盐基态氮。此类物质为挥发性物质，可引起食品化学组成变化，其含量越高表明氨基酸被破坏越多，食品营养价值显著下降。故此挥发性盐基氮为评定动物性食品新鲜程度的重要指标。

三、过氧化值

过氧化值直接反映出油脂的酸败程度。酸败油脂会造成人体胃肠不适，对机体酶系统有损害作用。油脂酸败在感官上使产品出现油腻味。过氧化值是油脂氧化酸败的初级指标，是油脂与空气中的氧发生氧化作用所产生的过氧化物含量。过氧化物是油脂自动氧化的初级产物，它具有高度活性，能够迅速地继续变化，分解为醛酮类和氧化物等致使油脂酸败变质。

四、菌落总数

菌落总数是用以判定食品被细菌污染的程度，反映食品的新鲜程度和卫生状况的重要微生物指标之一。如果食品的菌落总数严重超标，说明其产品的卫生状况达不到基本的卫生要求，将会破坏食品的营养成分，加速食品的腐败变质，使食品失去食用价值。消费者食用微生物超标严重的食品，很容易患痢疾等肠道疾病，可能引起呕吐、腹泻等症状，危害人体健康安全。原料、加工场所、包装等食品加工环节受到污染是直接导致菌落总数不合格的主要原因：①杀菌温度、时间控制不当；②生产环境以及设施消毒灭菌不彻底，生产车间卫生条件不满足生产的要求，空气洁净度难以保证，造成大量微生物在车间繁殖，因此产品极容易受到污染；③企业本身的生产硬件条件非常有限，人员操作不卫生、生产过程不规范等原因造成产品的污染；④使用受污染的原材料；⑤产品贮藏、运输环节控制不力、质量把关不严，质量得不到控制。

五、霉菌

霉菌是自然界中常见的真菌，食品中霉菌超标原因可能是加工用原料受霉菌污染，或者是产品存储、运输条件控制不当导致流通环节抽取的样品被霉菌污染。霉菌污染可使食品腐败变质，破坏食品的色、香、味，降低食品的食用价值。