附件3

**关于部分检验项目的说明**

**一、糖精钠**

糖精钠是一种常见食品添加剂。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，糖精钠（以糖精计）在餐饮食品中不得使用。食用较多的糖精钠，会影响肠胃消化酶的正常分泌，降低小肠的吸收能力，使食欲减退。糖精钠不合格原因可能是企业为增加产品甜味，超范围使用甜味剂。

**二、铝的残留量**

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，硫酸铝钾、硫酸铝铵作为膨松剂、稳定剂可应用于油炸面制品，其添加量“按生产需要适量添加”，而终产品中的铝残留限量不得超过100mg/kg。铝残留量超标的原因可能是个别企业为改善产品口感，在生产加工过程中超限量使用含铝添加剂。

**三、阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）**

阴离子合成洗涤剂的主要活性成分是十二烷基苯磺酸钠，是一种低毒的化学物质。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）中规定，消毒餐（饮）具中阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）不得检出。消毒餐（饮）具中阴离子合成洗涤剂超标的原因，可能是用于清洗餐具的洗涤剂不符合标准；也可能是洗涤剂或消毒剂未彻底冲洗干净等。

**四、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。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016 ）中规定，消毒餐（饮）具中大肠菌群不得检出。餐（饮）具中大肠菌群不合格原因可能是餐具清洗、灭菌不彻底，或存放过程中污染等。

**五、氧氟沙星**

氧氟沙星属于喹诺酮类药物，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）。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。

**六、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 2763-2019）中规定，毒死蜱在普通白菜中的最大残留限量值为0.1mg/kg。毒死蜱超标的原因可能是菜农对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用农药。食用毒死蜱超标的食品，可能引起头昏、头痛、无力、呕吐等症状。

**七、镉（以Cd计）**

镉是最常见的重金属元素污染物之一。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定，镉在鲜、冻水产动物的甲壳类中限量值为0.5mg/kg。镉超标原因可能是其在养殖过程中富集了环境中的镉元素。镉对人体的危害主要是慢性蓄积，长期摄入镉含量超标的食品，可能会导致肾脏和骨骼损伤等。

**八、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，恩诺沙星在牛、羊、猪、兔、禽（除产蛋鸡）等食用畜禽及其他动物的肌肉中最高残留限量值为100μg/kg。淡水鱼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。长期摄入恩诺沙星超标的食品，可能会引起头晕、头痛、睡眠不良、胃肠道刺激或不适等症状。

**九、呋喃西林代谢物**

呋喃西林是硝基呋喃类广谱抗生素，曾广泛应用于畜禽及水产养殖业。《兽药地方标准废止目录》（农业部公告第560号）中规定，呋喃西林为禁用兽药（在动物性食品中不得检出）。淡水产品中检出呋喃西林的原因，可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。摄入检出呋喃西林代谢物的食品，可能引起恶心、呕吐等症状。

**十、金霉素**

金霉素为[四环素类抗生素](http://baike.baidu.com/view/960482.htm)，为广谱抑菌剂。四环素类药物(金霉素和土霉素)广泛应用于畜禽和鱼饲料中，我国农业部公告第235号《动物性食品中兽药最高残留限量》明确规定四环素类药物在所有食品动物中最大残留限量肌肉100μg/kg、肝300μg/kg、肾600μg/kg。

**十一、铜绿假单胞菌**

铜绿假单胞菌是一种条件致病菌，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。《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298-2014）中规定，铜绿假单胞菌在包装饮用水中不得检出。饮用水中铜绿假单胞菌超标可能是源水防护不当，水体受到污染；生产过程中卫生控制不严格，从业人员未经消毒的手直接与容器内壁接触；或者是包装材料清洗消毒有缺陷所致。