不合格项目小知识

一、霉菌

霉菌是自然界中常见的真菌，在自然界中广泛存在。霉菌污染可使产品腐败变质，破坏产品的色、香、味，降低其食用价值。《食品安全国家标准 饮料》（GB 7101）中规定，固体饮料中的霉菌的最大限量值为50CFU/g。霉菌超标的主要原因，可能是加工用原料受污染，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污染。

二、氧氟沙星

氧氟沙星属于氟喹诺酮类药物，因抗菌谱广、抗菌活性强等曾被广泛用于畜禽细菌性疾病的治疗和预防。《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）。氧氟沙星残留在人体中蓄积，可能引起人体的耐药性，长期摄入氧氟沙星超标的动物性食品，可引起轻度胃肠道刺激或不适，头痛、头晕、睡眠不良等症状，大剂量还可能引起肝损害。

三、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。GB 31650-2019《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》规定了鱼中皮+肉的最高残留限量为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。

四、6-苄基腺嘌呤(6-BA)

6-苄基腺嘌呤是一种广泛使用的添加于植物生长培养基的细胞分裂素，《国家食品药品监督管理总局、农业部、国家卫生和计划生育委员会关于豆芽生产过程中禁止使用6-苄基腺嘌呤等物质的公告》（2015年第11号公告）规定生产者不得在豆芽生产过程中使用6-苄基腺嘌呤。

五、4-氯苯氧乙酸钠(以4-氯苯氧乙酸计)

4-氯苯氧乙酸可以促进植物体内的生物合成和生物转移，可防止落花落果、增进果实生长速度、促进提前成熟、改善植物品质、除草剂等作用。《国家食品药品监督管理总局、农业部、国家卫生和计划生育委员会关于豆芽生产过程中禁止使用6-苄基腺嘌呤等物质的公告》（2015年第11号公告）规定生产者不得在豆芽生产过程中使用4-氯苯氧乙酸钠。

六、丙溴磷

丙溴磷是一种具有触杀和胃毒作用，专用于杀灭刺吸式口器害虫的超高效有机磷杀虫剂。《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》（GB 2763）中规定，丙溴磷在柑橘中的最大残留限量为0.2mg/kg。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用农药残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

七、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 消毒餐（饮）具》（GB 14934）中规定了消毒餐（饮）具中不得检出大肠菌群。造成大肠菌群超标的原因，可能是产品的加工原料、包装材料受污染，或在生产过程中产品受人员、工器具等生产设备、环境的污染、有灭菌工艺的产品灭菌不彻底。

八、金刚烷胺

金刚烷胺又名三环癸胺、三环葵胺，是最早用于抑制流感病毒的抗病毒药物。《兽药地方标准 废止目录》（农业部公告 第560号）中规定，金刚烷胺为禁用兽药，在动物性食品中不得检出。金刚烷胺在食品动物体内残留，会通过食物链进入人体，使其在人体内蓄积而产生耐药性。