部分不合格项目的小知识

一、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，并非致病菌指标，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。《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099-2015）中规定，糕点中的菌落总数5次检测结果均不超过105CFU/g且至少3次检测结果不超过104CFU/g。菌落总数超标可能是个别企业所使用的原辅料初始菌数较高，未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，或者包装容器清洗消毒不到位，还有可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。

1. 霉菌

霉菌是自然界中常见的真菌，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。《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099-2015）中规定，糕点中的霉菌不得超过150CFU/g。造成霉菌超标原因，可能是原料或包装材料受到霉菌污染，产品在生产加工过程中卫生条件控制不到位，生产工器具等设备设施清洗消毒不到位或产品储运条件不当而导致。

三、多西环素

多西环素（强力霉素）是一种四环素类药物，一般用于治疗衣原体、支原体感染。GB 31650-2019《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》中规定，多西环素（强力霉素）在禽的肌肉中最高残留限量值为100μg/kg。鸡肉中多西环素（强力霉素）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。摄入多西环素（强力霉素）超标的食品，可能引起恶心、呕吐、腹泻等症状。

四、氧氟沙星

氧氟沙星属于氟喹诺酮类药物，因具有抗菌谱广、抗菌活性强等特性，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）。猪肉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。

四、磺胺类（总量）

磺胺类药物是一种人工合成的抗菌谱较广、性质稳定、使用简便的抗菌药，对大多数革兰氏阳性菌和阴性菌都有较强抑制作用，广泛用于防治鸡球虫病。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》GB 31650-2019中规定，磺胺类（总量）在所有食品动物的肌肉、脂肪、肝、肾中最高残留限量值为100μg/kg，在产蛋鸡中禁用（鸡蛋中不得检出），猪肝和鸡蛋中磺胺类（总量）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。食用磺胺类（总量）超标的食品，可能引起皮疹、药热等过敏反应。

五、恩诺沙星

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。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》GB 31650-2019中规定，恩诺沙星（以恩诺沙星和环丙沙星之和计）在猪肝中最高残留限量为200μg/kg。猪肝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。摄入恩诺沙星超标的食品，可能引起头晕、头痛、睡眠不良、胃肠道不适等症状，甚至还可能引起肝脏损害。