附件3

不合格检验项目说明

一、还原糖分

还原糖分是食糖的品质指标之一，反映了食糖中还原糖的含量，还原糖含量会影响食糖的口感、外观等。还原糖分不达标会影响产品本身的风味。

本次监督抽检发现1批次食糖样品还原糖分不合格，还原糖分超标原因可能与生产工艺、运输储存环境等有关。

二、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。

本次监督抽检发现有2批次水果制品和1批次饮料菌落总数超标，说明个别企业可能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。

三、N-二甲基亚硝胺

N-二甲基亚硝胺（NDMA）属于N-亚硝胺类化合物中毒性最强的一种化学物质，是四大食品污染物之一。1987年，国际癌症研究机构（IARC）将N-亚硝胺归类为具有强致癌性的物质，其中N-二甲基亚硝胺被列为 2A 级致癌物（有充分的动物试验证据证明其具有潜在致癌性）。N-二甲基亚硝胺对眼睛、皮肤具有刺激作用，即使较小剂量，只要长期接触也能增加人体患癌风险。食用含有N-二甲基亚硝胺超标的食品，存在诱发癌症的风险，给人体健康带来危害。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）规定在水产品中最大限量≤4.0μg/kg。

本次监督抽检发现有1批次水产制品样品N-二甲基亚硝胺超标。超标原因可能是不新鲜的水产品在加工时其富含的蛋白质分解产生胺类物质，加工过程中使用的粗盐通常含有硝酸盐、亚硝酸盐，加上某些微生物能将硝酸盐还原成亚硝酸盐，从而使亚硝酸盐蓄积，在适宜的条件下，亚硝酸盐与胺类发生亚硝基化作用生成N-二甲基亚硝胺。

四、二氧化碳气容量

二氧化碳气容量是碳酸饮料的一个特征性指标，足够的二氧化碳气容量能够使饮料保持一定的酸度，具有一定的杀菌和抑菌作用，饮用后比较爽口。

本次监督抽检发现有1批次饮料二氧化碳气容量不达标的情况；原因可能是企业生产包装过程控制不当，存在慢性漏气现象，或可能是运输、储存条件不佳造成缓释漏气。

五、霉菌

霉菌在自然界很常见。霉菌可使食品腐败变质，破坏食品的色、香、味，降低食品的食用价值。

本次监督抽检发现1批次饮料样品存在霉菌超标的情况，霉菌超标原因可能是生产加工过程未按要求严格控制卫生条件。

六、恩诺沙星

化学合成广谱抑菌剂，属于喹诺酮类药物。长期摄入喹诺酮类药物超标的动物性食品，可引起轻度胃肠道刺激或不适，头痛、头晕、睡眠不良等症状，大剂量或长期摄入还可能引起肝损害。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650—2019）规定家禽产蛋期禁用恩诺沙星。

本次监督抽检发现1批次食用农产品样品检出恩诺沙星超标。

七、氯霉素

氯霉素是一种杀菌剂，也是高效广谱的抗生素，对革兰氏阳性菌和革兰氏阴性菌均有较好的抑制作用。《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》（农业农村部公告第250号）中规定，氯霉素为禁止使用的药物，在动物性食品中不得检出。长期食用氯霉素残留超标的食品可能引起肠道菌群失调，导致消化机能紊乱；人体过量摄入氯霉素，可引起人肝脏和骨髓造血机能的损害，导致再生障碍性贫血和血小板减少、肝损伤等健康危害。

本次监督抽检发现有2批次食用农产品样品检出氯霉素。

八、尼卡巴嗪

尼卡巴嗪又被称为球虫净，是一种广谱、高效和性能稳定的抗球虫饲料药物添加剂，可以有效预防和治疗鸡等禽类因感染鸡盲肠球虫和堆型、巨型、毒害和布氏艾美耳球虫所导致的球虫病。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650—2019）规定在鸡肉中最大残留量为≤200μg/kg。

本次监督抽检发现 1 批次食用农产品样品存在尼卡巴嗪超标的情况。