附件1

部分不合格检验项目小知识

一、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。如果食品中的大肠菌群严重超标，将会破坏食品的营养成分，使食品失去食用价值；还会加速食品腐败变质，可能危害人体健康。《麦片制品》（Q/ZPY 0003S—2019）中规定，麦片食品一个样品中大肠菌群的5次检测结果均不得超过102CFU/g，且至少3个检测结果不得超过10CFU/g。麦片食品中大肠菌群超标的原因，可能是产品的加工原料、包装材料受到污染，也可能是产品在生产过程中受到人员、工器具等的污染，还可能是灭菌工艺灭菌不彻底导致的。

二、霉菌

霉菌是评价食品卫生质量的指示性指标。食品中霉菌数是指食品检样经过处理，在一定条件下培养后，计数所得1g或1mL检样中所形成的霉菌菌落数。如果食品中的霉菌严重超标，将会破坏食品的营养成分，使食品失去食用价值，还可能产生霉菌毒素；长期食用霉菌超标的食品，可能危害人体健康。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300—2014）中规定，炒货食品及坚果制品样品中烘炒工艺加工的熟制坚果与籽类食品中霉菌的最大限量值为25CFU/g。炒货食品及坚果制品中霉菌超标的原因，可能是原料或包装材料受到霉菌污染，也可能是产品在生产加工过程中卫生条件控制不到位，还可能与产品储运条件不当有关。

三、金刚烷胺

金刚烷胺在畜牧（水产）养殖业中曾被用于病毒性疾病（尤其流感类疾病）的预防与治疗。长期食用检出金刚烷胺的食品，可能引起神经系统病变，也可能引起病毒耐药菌株的出现，对人类健康带来潜在的威胁。《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）。乌骨鸡中检出金刚烷胺的原因，可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。

四、五氯酚酸钠（以五氯酚计）

五氯酚酸钠常被用作除草剂、杀菌剂。长期食用检出五氯酚酸钠的食品，可能会对人体的肝、肾及中枢神经系统造成损害。《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，五氯酚酸钠为食品动物中禁止使用的药品（动物性食品中不得检出）。淡水鱼中检出五氯酚酸钠的原因，可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。

五、呋喃西林代谢物

呋喃西林是人工合成的具有5-硝基呋喃基本结构的广谱抗菌药物，曾广泛应用于畜禽及水产养殖业。硝基呋喃类药物在生物体内代谢迅速，常利用其代谢物来反映药物的残留状况。长期食用检出呋喃西林代谢物的食品，可能引起溶血性贫血、多发性神经炎、眼部损害和急性肝坏死，并有一定致癌风险。《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，呋喃西林为禁用兽药（在动物性食品中不得检出）。牛蛙中检出呋喃西林代谢物的原因，可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。

六、克百威

克百威又名呋喃丹，是氨基甲酸酯类农药中常见的一种杀虫剂、杀螨、杀线虫剂。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用克百威超标的食品，可能对人体健康有一定影响。《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，克百威在鳞茎类蔬菜中的最大残留限量值为0.02mg/kg。韭菜中克百威超标的原因，可能是菜农为控制病情不遵守休药期规定，致使上市销售时产品中的药物残留量未降解至标准限量以下。

七、甲氧苄啶

甲氧苄啶为一种广谱抗菌药，常与磺胺类药物一起使用，因此也被称为“磺胺增效剂”。长期食用甲氧苄啶超标的食品，可能引起恶心、呕吐、皮疹、头痛等症状，还可能造成肝肾损害。《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，甲氧苄啶在家禽肌肉中的最大残留限量值为50μg/kg。乌骨鸡中甲氧苄啶超标的原因，可能是在养殖过程中为快速控制疫病，违规加大用药量或不遵守休药期规定，致使上市销售时产品中的药物残留未降解至标准限量以下。

八、氧乐果

氧乐果是一种广谱高效的内吸性有机磷农药，有良好的触杀和胃毒作用。长期饮用氧乐果超标的茶叶，可能对人体健康有一定危害。《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，氧乐果在茶叶中的最大残留限量值为0.05mg/kg。茶叶中氧乐果超标的原因，可能是茶农对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用或滥用农药。

九、恩诺沙星

恩诺沙星属第三代喹诺酮类药物，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。长期食用恩诺沙星超标的食品，可能导致在人体中蓄积，进而对人体产生危害，还可能使人体产生耐药性菌株。《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，恩诺沙星在家禽和其他动物肌肉中的最大残留限量值均为100μg/kg。动物性食品中恩诺沙星超标的原因，可能是在养殖过程中为快速控制疫病，养殖户违规加大用药量或不遵守休药期规定，致使产品上市销售时药物残留超标。

十、镉（以Cd计）

镉（以Cd计）是一种蓄积性的重金属元素。长期食用镉（以Cd计）超标的食品，可能会对人体肾脏和肝脏造成损害，还会影响免疫系统，甚至可能对儿童高级神经活动有损害。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）中规定，镉（以Cd计）在新鲜蔬菜中最大限量值为0.05mg/kg。韭菜中镉（以Cd计）超标的原因，可能是在生长过程中富集了环境中镉元素。

十一、挥发性盐基氮

挥发性盐基氮是指食品水浸液在碱性条件下能与水蒸气一起蒸馏出来的总氮量，即在此条件下能形成氨的含氮物。挥发性盐基氮是动物性食品腐败变质的指示性指标，其含量越高，表明氨基酸破坏的越多，营养价值等受到的影响也就越大。长期食用挥发性盐基氮超标的食品，可能会因食品腐败变质造成反胃、腹泻甚至更严重的健康危害。《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》（GB 2707—2016）中规定，挥发性盐基氮在海水鱼虾中的最大限量值为30mg/100g。海水鱼中挥发性盐基氮超标的原因，可能是产品宰杀后上市销售过程中卫生条件控制不当，受细菌污染或售卖时间较长，导致肉质不新鲜。