附件1

部分不合格检验项目小知识

一、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，用以反映食品的卫生状况。《食品安全国家标准 熟肉制品》（GB 2726—2016）中规定，熟肉制品（除发酵肉制品外）一个样品中菌落总数的5次检测结果均不得超过105CFU/g，且至少3次检测结果不超过104CFU/g。熟肉制品中菌落总数超标的原因，可能是生产企业所使用的原辅料初始菌落数较高；也可能是生产加工过程中卫生条件控制不严格；还可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。

二、大肠菌群

大肠菌群是指示食品污染状况常用的指标之一。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 熟肉制品》（GB 2726—2016）中规定，熟肉制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次检测结果不超过10CFU/g。熟肉制品中大肠菌群超标的原因，可能是产品所用原料、包装受到污染；也可能是生产加工过程中卫生条件控制不严格。

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。《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（以恩诺沙星和环丙沙星之和计）在牛、羊、猪、兔、禽和其他动物的肌肉中最高残留限量值为100μg/kg。鸡肉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，甚至还可能引起肝损害。

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。《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，磺胺类（总量）在所有食品动物的肌肉中最高残留限量值为100μg/kg。鸡肉中磺胺类超标的原因，可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。摄入磺胺类（总量）超标的食品，可能引起皮疹、药热等过敏反应。

五、多西环素（强力霉素）

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。《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，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。食用多西环素（强力霉素）超标的食品，可能引起恶心、呕吐、腹泻等症状。

六、阿维菌素

阿维菌素是一种抗生素类药物，用于杀虫、杀螨、杀线虫，具有广谱、高效、低残留等特点。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2016）中规定，阿维菌素在豇豆中的最大残留限量值为0.05mg/kg。豇豆中阿维菌素超标的原因，可能是菜农对农药使用的安全间隔期不了解违规使用农药。食用阿维菌素超标的食品，可能引起四肢无力、肌肉震颤等症状，甚至还可能导致抽搐、昏迷等。

七、脱氢乙酸及其钠盐

脱氢乙酸及其钠盐作为防腐剂被广泛用于食品生产领域。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，脱氢乙酸及其钠盐在熟肉制品中最大使用量值为0.5g/kg。熟肉制品中脱氢乙酸及其钠盐超标的原因，可能是生产企业为延长食品保质期，超限量使用相关食品添加剂。长期食用脱氢乙酸及其钠盐超标的食品，可能对人体健康造成一定影响。

八、丙二醇

丙二醇是一种食品添加剂，在食品中主要起到稳定、抗结、消泡、乳化和增稠等作用。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，丙二醇在糕点中的最大使用量为3.0g/kg。糕点中丙二醇超标的原因，可能是生产企业为改善产品口感，在生产加工过程中超限量使用相关食品添加剂。

九、酸价（以脂肪计）

酸价主要反映食品中油脂的酸败程度，食品中酸价超标会产生哈喇味。《食品安全国家标准糕点、面包》（GB 7099—2015）中规定，酸价（以脂肪计）在糕点中最大限量值为5mg/g。糕点中酸价超标的原因，可能是生产企业原料采购把关不严、生产工艺不达标、产品储藏运输条件不当等。食用酸价超标的食品，可能引起肠胃不适等症状。