**附件1**

部分不合格项目的小知识

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。餐饮具中检出大肠菌群，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。大肠菌群超标可能由于产品包装材料受污染，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而导致。

二、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，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。菌落总数超标的原因，可能是个别企业所使用的原辅料初始菌数较高，又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、铜绿假单胞菌

铜绿假单胞菌是一种常见的条件致病菌，属于非发酵革兰氏阴性杆菌。本菌普遍存在，而在潮湿环境尤甚。饮用水中超标可能是由于个别企业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等有关。

四、挥发性盐基氮

挥发性盐基氮与动物性食品腐败变质有关，是评价食品鲜度的主要指标。水产制品中挥发性盐基氮超标的原因，可能是生产企业卫生状况不达标，造成产品微生物污染和腐败变质；也可能是运输过程中温度、氧气浓度和湿度等条件控制不当，加快了产品腐败变质速度。食用挥发性盐基氮超标的食品，可能会引起反胃、腹泻等症状。

五、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)

亚硝酸盐主要包括亚硝酸钠和亚硝酸钾，作为护色剂和防腐剂，可使肉制品呈现鲜艳的红色，也能够抑制肉毒梭菌的生长和繁殖。亚硝酸盐虽允许在酱卤肉制品中使用，但在餐饮中是禁止使用的，《卫生部公告2012年第10号》中表示，禁止餐饮服务单位采购、贮存、使用食品添加剂亚硝酸盐（亚硝酸钠、亚硝酸钾）。一般来说，通过正常饮食摄入少量的亚硝酸盐是不会引起中毒的。但是，如果短时间内摄入大量的亚硝酸盐，则容易引起急性中毒。

六、二氧化硫残留量

二氧化硫（以及焦亚硫酸钾、亚硫酸钠等添加剂）对食品有漂白、防腐和抗氧化作用，是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，使用后均产生二氧化硫残留。摄入少量二氧化硫，可在人体内经酶转化后由尿液排出体外，一般不会对人体健康造成不良影响，但如果长期过量摄入二氧化硫，可能会对健康不利。二氧化硫残留量超标的原因，可能是加工过程中超范围或超限量使用亚硫酸盐等漂白剂，以达到漂白和防腐的作用，从而导致产品中二氧化硫残留不符合要求。

七、霉菌

霉菌是自然界中常见的真菌，食品中霉菌超标原因可能是加工用原料受霉菌污染，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霉菌污染。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。

八、4-氯苯氧乙酸钠(以4-氯苯氧乙酸计)

1. 氯苯氧乙酸钠(4-CPANa)俗称防落素，是农业生产中常用的植物生长抑制剂。经常被要用于豆芽培育无根黄豆芽和无根绿豆芽，提高豆芽产量和质量，所生豆芽肥嫩、粗壮、爽口。国家质量监督检验检疫总局《关于食品添加剂对羟基苯甲酸丙酯等33种产品监管工作的公告》（2011年第156号公告）对4-氯苯氧乙酸钠、6-苄基腺嘌呤、等33种产品的食品添加剂注销生产许可申请。豆芽作为一种食用量非常大的蔬菜，4-氯苯氧乙酸钠的残留在人体内的累积所产生的有害作用不容忽视。

九、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（最大残留限量以恩诺沙星和环丙沙星之和计）可用于牛、羊、猪、兔、禽等食用畜禽及其他动物，但最高残留限量为100μg/kg。正常情况下消费者不必对产品中检出恩诺沙星过分担心，但长期食用恩诺沙星残留超标的产品，对人体健康有一定影响。

十、培氟沙星

培氟沙星属于氟喹诺酮类药物，因抗菌谱广、抗菌活性强等曾被用于畜禽细菌性疾病的治疗和预防。培氟沙星属残留在人体中蓄积，可能引起人体的耐药性，长期摄入培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。《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，禁止培氟沙星属用于食品动物，在动物性食品中不得检出。培氟沙星属残留量超标，可能因为动物在养殖过程中，养殖户违规使用该类药物；也可能是饲料或饲料添加剂中违规添加了该类药物，导致动物体内培氟沙星属残留量超标。