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，主要用来评价食品清洁度，反映食品卫生质量。《食品安全国家标准 蜜饯》（GB 14884—2016）中规定，蜜饯同一批次样品的5个独立包装菌落总数检测结果均不得超过104CFU/g且至少3个独立包装检测结果不超过103CFU/g。《食品安全国家标准 熟肉制品》（GB2726—2016）中规定，熟肉制品（除发酵肉制品外），一个样品的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104 CFU/g。蜜饯、熟肉制品中菌落总数超标的原因，可能是加工所用原料受到污染，也可能是生产工艺控制不严格或流通环节储存运输不当等。

二、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，恩诺沙星在牛、羊、猪、兔、禽（除产蛋鸡）等食用畜禽及其他动物的肌肉中最高残留限量值为100μg/kg。草鱼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。长期摄入恩诺沙星超标的食品，可能会引起头晕、头痛、睡眠不良、胃肠道刺激或不适等症状，甚至还可能引起肝损害。

三、核苷酸

核苷酸是组成核酸大分子的基本结构单位，是代谢上极为重要的生命物质，对婴儿特别是新生儿免疫调节功能、提高记忆力、改善肠道菌群及促进脂质代谢等方面有重要作用。我国食品安全国家标准中并未明确规定其限量值，但在《食品安全国家标准 营养强化剂使用标准》（GB 14880—2012）中规定，核苷酸作为营养强化剂在婴幼儿配方食品中的允许添加量应在0.12g/kg－0.58g/kg（以核苷酸总量计）范围内；《食品安全国家标准 预包装特殊膳食用食品标签》（GB 13432—2013）中规定，营养成分的实际含量不应低于产品标签明示值的80%。终产品中核苷酸含量不达标的原因，可能是未严格按照产品配方生产、搅拌不均匀等。