附件4

部分不合格项目解读

一、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。《食品安全国家标准 熟肉制品》（GB 2726-2016）中对熟肉制品中的菌落总数进行了规定。

菌落总数超标的原因，可能是食品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；还有可能与产品包装密封不严，储运条件控制不当等有关。

二、氟苯尼考

氟苯尼考又称氟甲砜霉素，是农业部批准使用的动物专用抗菌药，主要用于敏感细菌所致的猪、鸡、鱼的细菌性疾病。

《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，氟苯尼考在产蛋鸡中禁用（鸡蛋中不得检出）。正常情况下消费者不必对鸡蛋中检出氟苯尼考过分担心，但长期食用氟苯尼考残留超标的食品，对人体健康可能有一定影响。

三、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）和氧氟沙星

喹诺酮类药物具有广谱抗菌作用，其抗菌力强，用于治疗动物的皮肤感染、呼吸道感染等，在养殖业中应用非常普遍。

《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告第235号）规定畜肉、禽肉和水产品中恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）残留量不得超过100 μg/kg，但是在产蛋鸡中禁用（鸡蛋中不得检出）。2015年发布的农业部公告第2292号明令禁止在食品动物中使用氧氟沙星原料药的各种盐、酯及其各种制剂。

喹诺酮类药物超标的原因可能是养殖户不规范地使用兽药，并不严格遵守休药期的规定造成的。喹诺酮类药物的过量摄入可能引起头晕等中枢神经系统疾病，产生肝脏损伤，引起关节水肿，腹泻、恶心和呕吐等胃肠道反应

四、地西泮

地西泮又名安定，为镇静剂类药物，主要用于焦虑、镇静催眠，还可用于抗癫痫和抗惊厥。《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，地西泮在动物性食品中不得检出。

地西泮可以降低新鲜活鱼对外界的感知能力，降低新陈代谢，保证其经过运输后仍然鲜活。但地西泮在鱼体内残留是永久性的，可以通过食物链传递给人类。地西泮超过一定剂量可能会引起人体嗜睡疲乏等症状。

五、克百威

克百威是一种具有内吸、触杀和胃毒作用的氨基甲酸酯类杀虫剂。《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，叶菜类蔬菜（如芹菜）和豆类蔬菜（如豇豆）中克百威残留限量值不得超过0.02 mg/kg。克百威对鱼类、鸟类及野生动物有害，对在施药区觅食的鸟类可能致命，这可能会对其他鹰类及肉食鸟类造成危险。并且该农药不易降解，容易造成环境污染。

六、氧乐果

氧乐果属于有机磷类杀虫剂，主要用于防治吮吸式口器害虫和植物性螨。2002年我国农业部公告第194号已经停止氧乐果等产品的新增临时登记申请。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2016）规定茄果类蔬菜（如茄子、辣椒）、豆类蔬菜（如豇豆）中氧乐果的最大残留限量为0.02 mg/kg。少量的农药残留不会导致急性中毒，但长期食用农药残留超标的蔬菜，可能对人体健康产生一定的不良影响。

七、酸值

酸值主要反映食品中的油脂酸败的程度。油脂酸败产生的醛酮类等化合物长期摄入会对健康有一定影响，但一般情况下，消费者可以辨别出油脂酸败特有的哈喇等异味，需避免食用。《菜籽油》（GB/T 1536-2004）中规定，压榨成品菜籽油、浸出成品菜籽油的酸值（KOH）限值分别为≤0.20 mg/g（一级）、≤0.30 mg/g（二级）、≤1.0 mg/g（三级）、≤3.0 mg/g（四级）。造成酸值不合格的主要原因有：食品生产者原料采购上把关不严，油脂加工工艺不达标；产品储藏条件不当，特别是在环境温度较高时，易导致食品中油脂的氧化酸败。

八、苯并[a]芘

苯并[a]芘是一种芳烃类化合物，在环境中广泛存在。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定油脂及其制品中苯并[a]芘最大限量值为10 μg/kg。食用植物油中苯并[a]芘超标可能是油料收储、晾晒不当或受到环境、包装、机械收获、运输等过程污染以及生产关键工艺控制不当等造成。长期大量食用苯并[a]芘超标的食品，可能对人体健康产生一定影响。

九、酸价

酸价是脂肪中游离脂肪酸含量的标志，炒货食品中的脂肪由于微生物、酶和热的作用发生缓慢水解，产生游离脂肪酸。如果酸价过高，除影响炒货口感外，还会导致人体肠胃不适、腹泻。酸价可作为油脂变质程度的指标，《坚果与籽类食品》（GB 19300-2014）中规定炒货产品酸价（以脂肪计）（KOH）应不超过3mg/g。炒货酸价超标可能的原因有：原料质量问题或贮存条件控制不当，产品储藏条件不当等。

十、过氧化值

过氧化值是反映油脂被氧化程度的指标。油脂被氧化程度高时会产生哈喇味，影响食品感官，严重时可能会导致食用者出现肠胃不适、腹泻等症状。《坚果与籽类食品》（GB 19300-2014）规定葵花籽过氧化值（以脂肪计）应不超过0.80g/100g，其他炒货食品过氧化值（以脂肪计）应不超过0.50g/100g。高油脂含量的食品如果存放条件不当，在高温或阳光照射下容易造成过氧化值超标。