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、氯霉素

氯霉素是一种杀菌剂，也是高效广谱的抗生素，对革兰氏阳性菌和革兰氏阴性菌均有较好的抑制作用。《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，氯霉素为禁止使用的药物，在动物性食品中不得检出。

长期食用检出氯霉素的食品，可能引起肠道菌群失调，导致消化机能紊乱。人体大量摄入氯霉素最终可引起骨髓造血机能和肝脏的损害，导致再生障碍性贫血、血小板减少、肝损伤等健康危害。

五、呋喃唑酮代谢物

呋喃唑酮是属于硝基呋喃类广谱抗生素，可以治疗细菌引起的各种疾病，曾广泛应用于畜禽及水产养殖业。硝基呋喃类原型药在生物体内代谢迅速，和蛋白质结合而相当稳定，故常利用对其代谢物的检测来反映硝基呋喃类药物的残留状况。

《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告第235号）中规定呋喃唑酮为禁止使用的药物，在动物性食品中不得检出。虽然硝基呋喃类药物已被世界多国明令禁止用于动物性食品动物中，但由于其低廉的价格和良好的治疗效果，所以仍然被一些养殖户在养殖过程中违法使用。

硝基呋喃类药物及其代谢物可能会引起溶血性贫血、多发性神经炎、眼部损害等对人类健康造成危害。

六、孔雀石绿

孔雀石绿是一种合成的N-甲基三苯甲烷类工业染料，过去常被用于制纸业、制陶业、纺织业、皮革业、食品业等，曾一度用作于食品染色剂。在被证实具有抗菌杀虫等药效后，许多国家曾将其广泛用作驱虫剂、杀菌剂和防腐剂，用于杀灭原生动物、水产动物体外的寄生虫等，也用于预防和治疗鱼卵和鱼体的水霉病。

《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，孔雀石绿为禁止使用的药物，在动物性食品中不得检出。一些不法商贩会在新鲜活鱼的运输过程中，加入孔雀石绿，降低新鲜活鱼的死亡率。

孔雀石绿在鱼体内和环境中残留时间都比较长，且进入人体后其代谢产物具有潜在的危害。长期食用检出孔雀石绿的食品，可能会对人体健康有一定影响。

七、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。

八、甲拌磷

甲拌磷为一种具有触杀、胃毒、熏蒸作用的有机磷类杀虫、杀螨剂。《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，芹菜中甲拌磷残留限量值均不得超过0.01 mg/kg。甲拌磷土壤残留期较长，短期内大量接触可产生头痛、头昏、食欲减退、恶心、呕吐、多汗难等症状。

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。