附件3

部分不合格检验项目小知识

1. 克伦特罗

克伦特罗属于β-肾上腺素受体激动剂，俗称“瘦肉精”。该类药物对动物有明显的促进生长、提高瘦肉率及减少脂肪的效果。食品中克伦特罗残留超标的主要原因有：在畜牧生产中使用违禁药物、不遵守休药期及饲料加工的交叉污染等。《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂名单（第四批）》（整顿办函〔2010〕50号）中规定，β-兴奋剂类药物（盐酸克伦特罗、莱克多巴胺等）为食品中违法添加的非食用物质，在动物性食品中不得检出。长期食用非法添加克伦特罗的食品可能会引起中毒，诱发心律失常，出现心悸、头晕、乏力等症状，对健康造成影响。

1. 磺胺类（总量）

磺胺类药物是一种人工合成的抑菌类兽药，除了治疗敏感菌所致传染病外，通常情况下还用于治疗传染性脑膜炎、痢疾、弓形体病。《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告第235号）规定所有食品动物的肌肉中磺胺类（总量）应不超过100μg/kg。磺胺类药物在人体内作用和代谢时间较长，长期摄入磺胺类（总量）超标的动物性食品可能会导致泌尿系统和肝脏损伤，以及诱发过敏反应等，对人体健康造成潜在危害。

1. 大肠菌群

大肠菌群是指示食品污染状况常用的指示菌之一。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 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）中规定，消毒餐（饮）具中不得检出大肠菌群。复用餐饮具中检出大肠菌群的原因可能是由于餐具清洗、灭菌不彻底，或存放过程中受作业人员或环境污染所致。使用被大肠菌群污染的餐具可能会引起肠道外感染和急性腹泻等肠道疾病。在日常生活中，可以通过热水煮沸的方式对家庭使用的餐具进行杀菌消毒。

1. 亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）

亚硝酸钠是一种常用的食品添加剂，对肉制品起到发色、抑制肉毒梭状芽孢杆菌和赋予肉制品良好风味的作用，但是在食品中的含量过量时会对人体产生危害。亚硝酸钠是一种强氧化剂，会把血中的“低铁血红蛋白”氧化成“高铁血红蛋白”，使血液失去运输氧气的能力，导致人身体各组织缺氧而出现中毒症状，甚至致人死亡。同时，亚硝酸钠还具有间接的致癌性，亚硝酸钠在食品加工和消化过程中会和食物中的胺反应，产生致癌物质亚硝胺类化合物。亚硝胺具有强烈的致癌作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，酱卤肉中的亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）≤30 mg/kg。