**附件1**

部分不合格项目的小知识

一、恩诺沙星

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。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。摄入恩诺沙星超标的食品，可能引起头晕、头痛、睡眠不良、胃肠道不适等症状，甚至还可能引起肝损害。

二、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。

三、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。菌落总数超标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。

四、镉

镉是食品中最常见的污染重金属元素之一，联合国环境规划署(DNFP)和国际职业卫生重金属委员会将镉列入重点研究的环境污染物，世界卫生组织(WHO)则将其作为优先研究的食品污染物。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中规定水产品中镉的限量为≤0.5mg/kg。镉对人体的危害主要是慢性蓄积性，长期大量摄入镉含量超标的食品可能导致肾和骨骼损伤等。

五、酒精度

酒精度又叫酒度，是指在20℃时，100毫升酒中含有乙醇（酒精）的毫升数，即体积（容量）的百分数。酒精度是白酒的质量指标，《酱香型白酒》（GB/T 26760—2011）、《清香型白酒》GB/T 10781.2—2006）中规定，酒精度实测值与产品标签明示要求允许差为±1.0%vol，其含量应符合相关要求。酒精度未达到产品标签明示要求的原因，可能是包装不严密造成酒精挥发；还可能是企业用低度酒冒充高度酒。

六、酸价

酸价主要反映食品中的油脂酸败程度。《食品安全国家标准坚果与籽类食品》（GB 19300-2014）规定熟制坚果与籽类食品酸价的限量值为3 mg/g。造成酸价不合格的主要原因可能是企业原料采购把关不严、生产工艺不达标、产品储藏条件不当，特别是存贮温度较高时易导致食品中的脂肪氧化酸败。油脂酸败产生的醛酮类化合物长期摄入会对健康有一定影响。

七、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。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，对人体健康有一定影响。

八、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

九、甲氧苄啶

甲氧苄啶，为[广谱](http://www.yixue.com/%E5%B9%BF%E8%B0%B1%22%20%5Co%20%22%E5%B9%BF%E8%B0%B1)[抗菌药](http://www.yixue.com/%E6%8A%97%E8%8F%8C%E8%8D%AF%22%20%5Co%20%22%E6%8A%97%E8%8F%8C%E8%8D%AF)，[抗菌](http://www.yixue.com/%E6%8A%97%E8%8F%8C%22%20%5Co%20%22%E6%8A%97%E8%8F%8C)谱与[磺胺药](http://www.yixue.com/%E7%A3%BA%E8%83%BA%E8%8D%AF%22%20%5Co%20%22%E7%A3%BA%E8%83%BA%E8%8D%AF)类似。GB 31650-2019《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》规定，黄鳝中甲氧苄啶含量不超过50μg/kg。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。