附件4

关于部分检验项目的说明

1. 大肠菌群

大肠菌群是国内外通用的食品污染常用指示菌之一。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。抽检中未检出致病菌，结合居民膳食结构、抽检情况等因素综合分析，健康风险较低，但反映该食品卫生状况不达标。大肠菌群超标可能由于产品的加工原料、包装材料受污染，或在生产过程中产品受人员、工器具等生产设备、环境的污染等有关。

1. 恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)

恩诺沙星，又名恩氟奎林羧酸，属于氟喹诺酮类药物，化学合成广谱抑菌剂，在预防和治疗畜禽的细菌性感染及支原体病方面有良好效果。农业部2002年235号公告明确规定，禁止在产蛋家禽中使用该药物。本次检出恩诺沙星不合格可能是养殖户在养殖过程中为防治疾病而非法使用恩诺沙星所致。

1. 氧氟沙星

氧氟沙星属于喹诺酮类抗生素，具有广谱抗菌作用，抗菌作用强。原农业部公告第2292号中规定，在食品动物中停止使用洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星4种兽药（不得检出）。

1. 氟虫腈

氟虫腈是一种中毒苯基吡唑类杀虫剂，对甲壳类水生生物和蜜蜂具有高风险，在水和土壤中降解慢，对环境极其不友好。为了保护农业生产安全、生态环境安全，根据《农业部、工业和信息化部、环境保护部公告（第1157号）》自2009年10月1日起，除卫生用、玉米等部分旱田种子包衣剂外，停止销售和使用用于其他方面的含氟虫腈成分的农药制剂。

1. 腐霉利

腐霉利属于低毒性杀菌剂, 兼具保护和治疗作用，可用于防治黄瓜、茄子、番茄、洋葱等的灰霉病，莴苣、辣椒的茎腐病，油菜菌核病等。少量的农药残留不会导致急性中毒。我国《食品安全国家标准 食品中最大残留限量》（GB 2763-2016）规定，韭菜的最大残留限量为0.2mg/kg。

1. 镉

镉是环境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。本次抽检镉项目不合格原因可能是蔬菜种植、水产品养殖过程中对环境中镉元素的富集。

1. 磺胺类(总量)

磺胺类药物是一种人工合成的抗菌药，具有抗菌谱较广、性质稳定、使用简便等特性，对大多数革兰氏阳性菌和阴性菌都有较强抑制作用，广泛用于防治鸡球虫病。《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告第235号）规定，磺胺类在所有食品动物的肌肉和脂肪中的最高残留限量为100μg/kg。

1. 孔雀石绿(以孔雀石绿与隐色孔雀石绿之和计)

孔雀石绿是一种带有金属光泽的绿色结晶体，又名碱性绿、严基块绿、孔雀绿，它既是杀真菌剂，又是染料，易溶于水，溶液呈蓝绿色，广泛用于真丝、羊毛、皮革、麻制品、陶瓷制品、棉布等的染色。孔雀石绿很早曾经作为杀菌剂、杀虫剂、消毒剂用于水产养殖业。长期以来，渔民都用它来预防鱼的水霉病、鳃霉病、小瓜虫病等，而且为了使鳞受损的鱼延长生命，在运输过程中和存放池内，也常使用孔雀石绿。许多国家都将孔雀石绿列为水产养殖禁用药物（观赏鱼除外），我国也将孔雀石绿列为禁用药物（《中华人民共和国农业部公告第235号》）。

1. 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。

1. 五氯酚酸钠

五氯酚酸钠属于有机氯农药，常被用作除草剂或者杀菌剂。养殖户还曾经把它当做杀螺剂，将五氯酚钠固体加入水中，用于消灭池塘、稻田内寄生血吸虫的宿主钉螺等。由于五氯酚酸钠易溶于水，使它极易扩散，容易造成水、土壤污染，再通过食物链作用，进入动植物体内，残留于食品中。我国农业部 2002 年发布的 235 号公告《动物性食品中兽药最高残留限量》中，将五氯酚酸钠列为违禁药物，不得在动物性食品中检出。

1. 氧乐果

氧乐果是一种内吸杀虫作用,可以被植株的茎、叶吸进植株体内 ,因此很容易造成农药残留,在蔬菜生产过程中,“氧化乐果”属于违禁使用农药，抽检产品不合格可能是农户为了节省成本目的而违规使用在农产品上导致。

1. 乙基麦芽酚

乙基麦芽酚是一种香味增效剂，对食品的香味改善和增强具有显著效果，且能延长食品的储存期。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定：植物油脂、动物油脂（包括猪油、牛油、鱼油和其他动物脂肪等）不得使用乙基麦芽酚。不合格原因：个别企业为改善食用油感官品质，违规使用了乙基麦芽酚。

1. 阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)

阴离子合成洗涤剂，主要成分十二烷基磺酸钠，是一种低毒物质，因其使用方便、易溶解、稳定性好、成本低等优点，在消毒企业中广泛使用。但是，如果餐具清洗消毒流程控制不当，会造成洗涤剂在餐具上的残留。《食品安全国家标准 消毒餐(饮)具》(GB 14934-2016)规定消毒餐（饮）具中不得检出阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)。餐（饮）具中检出阴离子合成洗涤剂可能是餐（饮）具消毒单位使用的洗涤剂不合格或使用量过大，未经足够量清水冲洗导致。