附件4

关于部分检验项目的说明

1. **菌落总数**

### 菌落总数是指示性微生物指标，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。如果食品的菌落总数严重超标，将会破坏食品的营养成分，加速食品的腐败变质，使食品失去食用价值。菌落总数超标的原因可能是企业未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件。

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。

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。

**四、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)**

脱氢乙酸及其钠盐作为一种广谱食品防腐剂，可以防止细菌的生长和繁殖，尤其对霉菌的抑制作用很强，但毒性较低，按标准规定的范围和使用量使用是安全可靠的。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，脱氢乙酸及其钠盐在发酵面制品中不得使用。抽检不合格的原因可能是企业为防止食品腐败变质而延长食品的保存时间并保持原有食品的风味，而超限量使用，也有可能是对原材料（包括食品添加剂）把关不严，原料带入。

**五、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）**

山梨酸及其钾盐是食品工业中常见的一种防腐保鲜剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）在发酵面制品中不得使用。山梨酸及其钾盐的安全性较高，山梨酸在人体内参与新陈代谢过程，并被人体消化和吸收，产生二氧化碳和水。若长期过量食入山梨酸超标的食品，在一定程度上会抑制骨骼生长，危害肾、肝脏的健康。

**六、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)**

 苯甲酸及其钠盐是食品工业中常见的一种防腐保鲜剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。安全性较高，少量苯甲酸对人体无毒害，可随尿液排出体外，在人体内不会蓄积。若长期过量食入苯甲酸超标的食品可能会对肝脏功能产生一定影响。

 **七、恩诺沙星（含环丙沙星）**

 恩诺沙星是一类人工合成的广谱抗菌药，是动物专属用药，用于治疗动物的皮肤感染、呼吸道感染等。《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，恩诺沙星（最大残留限量以恩诺沙星和环丙沙星之和计）可用于猪、牛、羊、兔、禽、鱼等食用畜禽和水产动物，但在产蛋鸡中禁用（鸡蛋中不得检出），长期食用恩诺沙星残留量较高的食品，对人体健康有一定风险。

**八、二氧化硫残留量**

 二氧化硫是国内外允许使用的一种食品添加剂，通常情况下该物质以焦亚硫酸钾、焦亚硫酸钠、亚硫酸钠、亚硫酸氢钠、低亚硫酸钠等亚硫酸盐的形式添加于食品中，发挥护色、防腐、漂白和抗氧化的作用。按我国《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）规定的范围和使用量使用是安全可靠的，少量二氧化硫进入人体内后最终转化为硫酸盐并随尿液排出体外，不会对身体带来健康危害；但若过量摄入，容易产生过敏，可能会引起恶心、呕吐等症状。

 **九、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和**

防腐剂是以保持食品原有品质和营养价值为目的的食品添加剂，它能抑制微生物的生长繁殖，防止食品腐败变质从而延长保质期。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB2760-2014）中不仅规定了我国在食品中允许添加的某一添加剂的种类、使用量或残留量，而且规定了同一功能的防腐剂在混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过1。长期过量食用防腐剂超标的食品，会对人体健康造成一定影响。

**十、过氧化值（以脂肪计）**

过氧化值主要反映油脂是否氧化变质，过氧化值升高是油脂酸败的早期指标。随着油脂氧化，过氧化值会逐步升高，一般不会影响人体健康，但过高时可能会导致肠胃不适、腹泻等症状。

**十一、黄曲霉毒素B1**

黄曲霉毒素B1是一种强致癌性的化学物质，其毒性作用主要是对肝脏的损害，花生、玉米等食品储存不当容易污染，这些食品常用于生产食用油。《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）中规定花生油中黄曲霉毒素B1限量为20μg/kg。导致黄曲霉毒素B1不合格的原因可能是原料在采收和储运过程中温度、湿度等环境条件控制不当，导致霉变、腐烂，企业生产前对原料把关不严；精炼工艺不达标或工艺控制不当等导致。或者是销售者储存运输不当：如存储环境不适宜，食品易腐败生霉。

 **十二、磺胺类（总量）**

 磺胺类药物是合成的广谱抑菌药，对大多数革兰氏阳性和许多革兰氏阴性细菌有效，对于治疗禽类球虫病和鸡白细胞虫病疗效较好。鉴于长期食用可能导致的健康危害，农业部规定了“该类药物在动物肌肉中的最大残留限量为100μg/kg”。磺胺类药物在动物体内作用时间和代谢时间较长，人体长期摄入可能导致泌尿系统和肝脏损伤，以及过敏反应等。

**十三、酒精度**

酒精度又叫酒度，酒精度是酒类产品的一个重要理化指标，含量不达标会影响产品的品质。酒精度不合格原因可能是企业生产工艺控制不严格，无法有效控制酒精度的高低；企业的检验器具未能准确计量，检验结果出现偏差的情况；或者包装不严密造成酒精挥发，导致酒精度降低以致不合格。

 **十四、孔雀石绿(以孔雀石绿及隐色孔雀石绿之和计)**

 孔雀石绿（MG）为三苯甲烷类染料，因价格低廉、使用方便，常用于鱼类水霉病等寄生虫病的防治或作为消毒剂用于鲜活鱼类运输过程中，以延长鱼类的存活时间。实验研究表明，孔雀石绿进入人或动物机体后,可以通过生物转化，还原代谢成脂溶性的隐色孔雀石绿（LMG）。LMG具有毒性且容易残留，长期摄入对健康有一定的危害。

 **十五、铅（以Pb计）**

铅是一种自然界中广泛存在的重金属元素，具有蓄积性。人体若长期大量摄入铅含量超标的食品，铅会蓄积在体内，可能影响神经系统、智力发育等。我国《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）规定香辛料类中铅限量值为3.0mg/kg（以Pb计）。本次抽检铅项目不合格原因可能是种植过程中环境污染带入。

 **十六、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)**

环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）是一种常用甜味剂，其甜度是蔗糖的30～40倍。作为非营养型甜味剂，可广泛用于面包、糕点、饮料、配制酒及蜜饯等各种食品中。如果长期食用甜蜜素含量超标的食品，会对人体健康造成一定影响。

**十七、五氯酚酸钠(以五氯酚计)**

五氯酚酸钠属于有机氯农药，是氯代烃类杀虫剂和杀真菌剂。《动物性食品中兽药最高残留限量》(中华人民共和国农业部公告第235号) 中规定，五氯酚酸钠在食用农产品（禽肉）中不得检出。五氯酚酸钠能抑制生物代谢过程中氧化磷酸化作用, 食用五氯酚酸钠超标的食物会造成人体的肝、肾及中枢神经系统的损害。

**十八、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。《发布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种兽药的决定》（农业部公告第2292号）中规定，自2016年12月31日起，停止经营、使用于食品动物的包括氧氟沙星在内的4种原料药的各种盐、酯及其各种制剂。长期食用氧氟沙星残留超标的动物食品，可能会造成部分人体敏感菌群会受到抑制或杀死，从而使人体内微生物群的动态平衡被破坏，损害人体健康。