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. **恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)**

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。《动物性食品中兽药最高残留限量》(农业部公告第235号)规定了该类药物可用于猪、牛、羊、兔、禽及其他动物，在动物肌肉中的最高残留限量为100μg/kg。在规定范围内不必过于担心，但长期食用恩诺沙星残留过量的动物性食品，对人体健康有一定风险，可引起轻度胃肠道刺激或不适，头痛、头晕、睡眠不良等症状，大剂量或长期摄入还可能引起肝损害。

1. **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。

1. **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。

1. **铝的残留量(干样品，以A1计)**

部分企业在食品生产加工过程中，为保持良好的口感，可能会加入一些膨松剂，这些膨松剂的添加可能会造成铝残留量超标。铝是一种低毒金属元素，它并非人体需要的微量元素，不会导致急性中毒，但长期食用铝残留量超标的食品可能对人体造成危害。

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. **酸价(以脂肪计)(KOH)**

酸价主要反映食品中的油脂酸败程度。酸价超标会导致食品有哈喇味，超标严重时所产生的醛、酮、酸会破坏脂溶性维生素，导致肠胃不适。造成酸价不合格的主要原因有：原料采购上把关不严、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。

1. **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、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。

**十一、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。