附件3

关于部分检验项目的说明

**（一）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。《食品安全国家标准熟肉制品》（GB 2726—2016）中规定熟肉制品（除发酵肉制品外），一个样品的5次检测结果均不得超过105CFU/g且至少3次检测结果不超过104 CFU/g。《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099—2015）中规定，一个糕点样品中菌落总数的5次检测结果均不得超过105CFU/g，且至少3次检测结果不超过104CFU/g。《食品安全国家标准 食用淀粉》（GB 31637—2016）中规定，食用淀粉一个样品中菌落总数的5次检测结果均不得超过105CFU/g，且至少3次检测结果不得超过104CFU/g。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。

**（二）酒精度**

酒精度又叫酒度，是指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。酒精度是酒类产品的一个重要理化指标，含量不达标主要影响产品的品质。酒精度未达到产品标签明示要求的原因，可能是生产经营单位对产品质量控制不严、包装不严密造成酒精挥发损失、低度酒冒充高度酒等。

**（三）恩诺沙星**

恩诺沙星属第三代喹诺酮类药物，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。长期食用恩诺沙星超标的食品，可能导致在人体中蓄积，进而对人体机能产生危害，还可能使人体产生耐药性菌株。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650—2019）中规定，恩诺沙星在鱼的皮和肉中最大残留限量值为100μg/kg，在产蛋鸡中禁用（鸡蛋中不得检出）。恩诺沙星超标的原因，可能是在养殖过程中为快速控制疫病，违规加大用药量或不遵守休药期规定，致使产品上市销售时的药物残留量超标。

**（四）镉（以Cd计）**

镉是最常见的重金属元素污染物之一。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）中规定，镉在鲜、冻水产动物的甲壳类中限量为0.5mg/kg。水产品中镉超标可能是水产品养殖过程中对环境中镉元素的富集。镉对人体的危害主要是慢性蓄积性，长期摄入镉残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

**（五）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。长期摄入磺胺类超标的动物性食品，对人体健康有一定影响。

**（六）溴酸盐**

溴酸盐是矿泉水以及山泉水等多种天然水源在经过臭氧消毒后所生成的副产物。长期饮用溴酸盐超标的水，对人体健康有一定影响。《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298—2014）规定其他饮用水中溴酸盐含量最大残留限量值为0.01mg/L。正常情况下，水中不含溴酸盐，但普遍含有溴化物。溴酸盐超标的原因，可能是由于臭氧消毒时，水中溴化物被氧化生成溴酸盐。

**（七）氯霉素**

氯霉素是一种广谱抗生素类抑菌剂，对革兰氏阳性菌和阴性菌均有较好的抑制作用，在养殖业中时有违规使用的现象，从而造成动物源性食品的残留。整顿办函〔2011〕1号（全国食品安全整顿工作办公室关于印发《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品种名单（第五批）》）的通知中，氯霉素是食品中可能违法添加的非食用物质名单之一，肉制品中不得检出氯霉素。长期食用含有氯霉素残留的食品，对人体健康有一定影响。

**（八）谷氨酸钠**

谷氨酸钠是味精的主要成分，它具有特殊的鲜味，主要用于食品、菜肴的增鲜，主要反映了味精的品质质量。造成味精中谷氨酸钠不合格的原因可能是生产厂家为降低成本，添加量过少，使得味精中的谷氨酸钠含量达不到标准要求。GB/T 8967-2007《谷氨酸钠(味精)》中规定加盐味精谷氨酸钠的含量应≥80%。谷氨酸钠不达标主要影响味精的品质,表明产品鲜味不足、质量不过关。