附件3

关于部分检验项目的说明

**（一）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，恩诺沙星在贝类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）。长期食用恩诺沙星残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

**（二）氯霉素**

氯霉素一种杀菌剂，也是高效广谱的抗生素，对革兰氏阳性菌和革兰氏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。《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》（农业农村部公告第250号）中规定，氯霉素为禁止使用的药物，在动物性食品中不得检出。长期食用含有氯霉素残留的食品，对人体健康有一定影响。

**（三）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。食品中大肠菌群不合格，说明食品存在卫生质量缺陷，提示该食品中存在被肠道致病菌污染的可能，对人体健康具有潜在危害。《食品安全国家标准 熟肉制品》（GB 2726-2016）中大肠菌群的限量要求为：n=5,c=2,m=10 CFU/g,M=100 CFU/g；《食品安全国家标准 消毒餐(饮)具》（GB 14934-2016）中规定，不得检出大肠菌群。造成大肠菌群超标的原因，可能是产品在生产过程中产品受到人员、工具器具等生产设备、环境污染、有灭菌工艺的产品灭菌不彻底等。

**（四）铅（以Pb 计）**

铅是最常见的重金属污染物，是一种严重危害人体健康的重金属元素，可在人体内蓄积。长期摄入铅含量超标的食品，会对血液系统、神经系统产生损害。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）中规定，铅在食用姜中的最大限量值为0.1mg/kg。食用姜中铅超标的原因，可能是生产企业对原料把关不严格，使用了铅含量超标的原料；也可能是生产设备迁移带入食品，导致终产品铅含量超标。长期食用铅含量超标的食品，对人体健康有一定影响。

**（五）单核细胞增生李斯特氏菌**

单核细胞增生李斯特氏菌是一种人畜共患病的病原菌。单核细胞增生李斯特氏菌分布广泛，在冷藏温度下仍可生长繁殖，易通过各种途径散播。《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921-2013）中熟肉制品的限量要求为：n=5,c=0,m=0/25g,在熟肉制品中检出单核细胞增生李斯特氏菌，可能是加工、储存环境卫生状况不佳，或者从业人员卫生不达标导致。食用单核细胞增生李斯特氏菌超标的食品，对人体健康有一定影响。

**（六）克百威**

克百威又名呋喃丹，是氨基甲酸酯类农药中常见的一种杀虫剂、杀螨、杀线虫剂。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用克百威超标的食品，可能对人体健康有一定影响。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2019）中规定，克百威在龙眼中的最大残留限量值为0.02mg/kg。龙眼中克百威超标的原因，可能是生产者为控制病情不遵守休药期规定，致使上市销售时产品中的药物残留量未降解至标准限量以下。

**（七）多菌灵**

多菌灵又名棉萎灵、苯并咪唑44号，是一种广谱性杀菌剂,对多种作物中因真菌（如半知菌、多子囊菌）引起的病害有防治效果。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2019）中规定，多菌灵在猕猴桃中的最大残留限量值为0.5mg/kg。猕猴桃中多菌灵超标的原因，可能是果农对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用农药。

**（八）防腐剂各自用量占其最大使用量比例之和**

防腐剂是指天然或合成的化学成分，用于加入食品以延迟微生物生长或化学变化引起的腐败。国家标准《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，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。糕点中防腐剂各自用量占其最大使用量比例之和超标的原因，可能是企业在生产加工过程中未严格控制各防腐剂的用量造成的。防腐剂使用不当会有一定副效应，长期过量摄入可能会对消费者的身体健康造成一定损害。

**（九）黄曲霉毒素B1**

黄曲霉毒素B1是一种强致癌性的真菌毒素。食用黄曲霉毒素B1超标的食品，可能对肝脏造成损害。《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761—2017）中规定，黄曲霉毒素B1在花生及其制品中的最大限量值为20μg/kg。花生油中黄曲霉毒素B1超标的原因，可能是生产企业使用的原料因储存条件不当产生了黄曲霉毒素B1；也可能是生产加工过程中卫生条件控制不严格；还可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。

**（十）过氧化值**

过氧化值是指油脂中不饱和脂肪酸被氧化形成过氧化物，是油脂酸败的早期指标。一般不会对人体健康造成损害，但食用过氧化值严重超标的食品可能导致肠胃不适、腹泻等症状。

《食品安全国家标准 植物油》（GB 2716-2018）中规定，过氧化值在植物油中的最大限量值为0.25g/100g。过氧化值超标的原因，过氧化值超标的原因，可能是原料油脂储存不当导致脂肪氧化、生产用油变质，或者样品漏气、储存过程中环境条件控制不当导致产品酸败变质。此外，植物油精炼不到位也可能造成食用油、油脂及其制品的过氧化值不合格。