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，恩诺沙星在鱼的皮和肉中最大残留限量值为100μg/kg。鱼类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。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）孔雀石绿**

 孔雀石绿属于三苯甲烷类化学物，既是染料，也是杀真菌、杀细菌、杀寄生虫的药物。《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，孔雀石绿为禁止使用的药物，在动物性食品中不得检出。长期食用孔雀石绿残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

**（三）氧乐果**

氧乐果属于有机磷类杀虫剂，具有较强的内吸、触杀和胃毒作用，主要用于防治吮吸式口器害虫和植物性螨。《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，氧乐果在豆类蔬菜中的最大残留限量值为0.02mg/kg。豆类蔬菜中氧乐果超标的原因，可能是菜农对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用或滥用农药。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用氧乐果超标的食品，可能对人体健康有一定影响。

**（四）金刚烷胺**

 金刚烷胺又名三环癸胺、三环葵胺，是最早用于抑制流感病毒的抗病毒药物。在畜牧（水产）养殖业中曾被用于病毒性疾病（尤其流感类疾病）的预防与治疗。《兽药地方标准废止目录》（农业部公告 第560号）中规定，金刚烷胺为禁用兽药（在动物性食品中不得检出）。鲜蛋中检出金刚烷胺的原因，可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。金刚烷胺在食品动物体内残留，会通过食物链进入人体，使其在人体内蓄积而产生耐药性。长期食用金刚烷胺残留超标的食品，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。《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，磺胺类在鲜蛋中不得检出。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）苯甲酸及其钠盐**

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。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）在腌渍的蔬菜中最大使用量为1.0g/kg。苯甲酸及其钠盐的安全性较高，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，但人体若长期过量食入苯甲酸超标的食品，可能会对人体健康有一定影响。

**（七）二氧化硫残留量**

二氧化硫（以及焦亚硫酸钾、亚硫酸钠等添加剂）对食品有漂白、防腐和抗氧化作用，是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，使用后均产生二氧化硫残留。摄入少量二氧化硫，可在人体内经酶转化后由尿液排出体外，一般不会对人体健康造成不良影响，但如果长期过量摄入二氧化硫，可能会对健康不利。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，蔬菜干制品中二氧化硫最大残留量为0.2g/kg。蔬菜干制品二氧化硫残留量超标可能是蔬菜干制品的加工过程中，超范围或超限量使用二氧化硫类添加剂。

**（八）总汞**

汞是一种毒性较大、熔点低、易挥发的银色液体金属，俗称水银。食品中的汞元素主要以金属汞、无机汞和有机汞（甲基汞、二甲基汞、乙基汞、苯甲基汞等）的形态存在。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定，食用菌制品总汞最大限量值为0.1mg/kg。食用菌制品中汞超标的原因可能是生产企业对原料质量把关不严，或生产加工环境不符合要求，由生产设备迁移入产品等导致。长期食用汞含量超标的食品，对人体健康有一定影响。

**（九）总砷**

砷作为一种类金属元素，广泛存在于土壤、水体和生物体内，是一种毒性较高的污染元素，包括无机砷和有机砷。一般来说，无机砷对人体的毒性比有机砷大，有机砷在机体内吸收率极低，大部分无变化就被排出体外。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定，食用菌制品总砷最大限量值为0.5mg/kg。长期食用砷含量超标的食品，对人体健康有一定影响。食物中砷污染的主要原因有：含砷的废水等污染农作物和土壤，对食品造成砷污染；无机砷农药的使用，以及有机砷类杀菌剂的过量使用可致农作物中砷含量明显增加；食品加工过程中使用的原料、化学物和添加剂被砷污染或误用；被砷污染的容器或包装材料造成食品的砷污染。

**（十）铅(以Pb计）**

铅是一种慢性和积累性毒物，进入人体后，少部分会随着身体代谢排出体外，大部分会在体内沉积，危害人体健康。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）中规定，食用菌制品铅最大限量值为0.1mg/kg。食用菌制品中铅超标的原因不合格原因可能是原料带入、非法添加物带入等等。长期食用铅含量超标的食品，对人体健康有一定影响。

**（十一）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。

**（十二）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104 CFU/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。