附件3

关于部分检验项目的说明

**（一）氟苯尼考**

氟苯尼考又称氟甲砜霉素，是一种兽医专用酰胺醇类广谱抗菌药，主要用于敏感细菌所致的猪、鸡、鱼的细菌性疾病。长期食用检出氟苯尼考的食品，对人体健康有一定影响。《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，氟苯尼考在水产品贝类中最大限量为100μg/kg。贝类中检出氟苯尼考的原因，可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。

**（二）恩诺沙星**

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。长期食用恩诺沙星超标的食品，对人体健康可能有一定影响。《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，恩诺沙星在淡水鱼和贝类中的最大残留限量值都为100μg/kg。淡水鱼及贝类中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。

**（三）镉（以Cd计）**

镉（以Cd计）是一种蓄积性的重金属元素。长期食用镉（以Cd计）超标的食品，对人体健康有一定影响。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）中规定：镉（以Cd计）在鲜、冻水产动物（甲壳类）中的中的最大残留限量为0.5mg/kg。水产动物产品主要有海水蟹中镉超标的原因，可能是其生长过程中富集环境中的镉元素所致。

**（四）噻虫胺**

噻虫胺是一种新烟碱杀虫剂，具有内吸性、触杀和胃毒作用，对姜蛆等有较好防效。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用噻虫胺超标的食品，对人体健康可能有一定影响。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2021）中规定，噻虫胺在根茎类蔬菜中的最大残留限量为0.2mg/kg。姜中噻虫胺残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害，加大用药量或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售的产品中残留量超标。

**（五）三唑磷**

三唑磷为有机磷杀虫剂，具有触杀和胃毒作用，对柑橘红蜘蛛等有较好防效。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用三唑磷超标的食品，对人体健康可能有一定影响。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2021）中规定，三唑磷在豆类蔬菜中的最大残留限量值为0.05mg/kg。豆类蔬菜中三唑磷残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害，加大用药量或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售的产品中残留量超标。

**（六）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。

**（七）过氧化值**

过氧化值主要反映油脂的被氧化程度，是油脂酸败的早期指标。食用过氧化值超标的食品一般不会对人体健康造成损害，但长期食用严重超标的食品可能导致肠胃不适、腹泻等。《食品安全国家标准 植物油》（GB 2716-2018）中规定，过氧化值在花生油中的最大限量值为0.25g/100g。过氧化值超标的原因可能是生产企业使用的原料因储存条件不当或存放过久导致原料中的油脂发生氧化；也可能是生产加工过程中操作工艺控制不当；还可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。

**（八）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104CFU/g；《食品安全国家标准 饼干》（GB 7100—2015）中规定，饼干同一批次产品5个样品的菌落总数检测结果均不得超过105CFU/g，且最多允许2个样品的检测结果超过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。