附件3

关于部分检验项目的说明

**（一）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海水鱼中的最大残留限量值都为100μg/kg。淡水鱼及海水鱼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。

**（二）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。

**（三）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 膨化食品》（GB 17401—2014）中规定，膨化食品同一批次产品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；《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；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。

**（四）山梨酸及其钾盐**

山梨酸及其钾盐抗菌性强，防腐效果好，是目前应用非常广泛的食品防腐剂，具有较好的抑菌效果和防霉性能，对霉菌、酵母菌和好氧性细菌的生长发育均有抑制作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，熟肉制品中山梨酸及其钾盐的最大使用量为0.075g/kg。造成山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）不合格的原因，可能是企业为延长产品保质期或者为弥补产品生产中卫生条件不佳而超限量使用。长期食用山梨酸及其钾盐超标的食品，对人体健康有一定影响。