附件1

部分不合格项目的小知识

一、氧氟沙星

氧氟沙星属于氟喹诺酮类药物，因抗菌谱广、抗菌活性强等曾被广泛用于畜禽细菌性疾病的治疗和预防。《发布在食品动物中停止使用洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星4种兽药的决定》（农业部公告 第2292号）中规定，在食品动物中停止使用氧氟沙星（食品动物中不得检出）。淡水鱼中检出氧氟沙星的原因，可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。

二、甲拌磷

甲拌磷是一种高毒的内吸性杀虫剂、杀螨剂，具有触杀、胃毒、熏蒸等作用。《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，根茎类和薯芋类蔬菜中甲拌磷的最大残留限量为0.01mg/kg。土豆中甲拌磷超标的原因，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。

三、毒死蜱

毒死蜱，又名氯蜱硫磷，目前是全世界使用最广泛的有机磷酸酯杀虫剂之一，具有触杀、胃毒和熏蒸等作用。《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，毒死蜱在上海青中的最大残留限量值为0.1mg/kg。毒死蜱超标的原因，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。食用毒死蜱超标的食品，可能引起头昏、头痛、无力、呕吐等症状，甚至还可能导致癫痫样抽搐。

四、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）

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。《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（以恩诺沙星和环丙沙星之和计）可用于牛、羊、猪、兔、禽等食用畜禽及其他动物，在产蛋鸡中禁用（鸡蛋中不得检出）。鸡蛋中检出恩诺沙星恩诺沙星超标的原因，可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。

五、磺胺类（总量）

磺胺类药物是一种人工合成的抗菌谱较广、性质稳定、使用简便的抗菌药，对大多数革兰氏阳性菌和阴性菌都有较强的抑制作用，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（总量）在产蛋鸡中禁用（鸡蛋中不得检出）。磺胺类超标的原因，可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。摄入磺胺类（总量）超标的食品，可能引起皮疹、药热等过敏反应。

六、呋喃西林代谢物

呋喃西林属于硝基呋喃类广谱抗生素，曾广泛应用于畜禽及水产养殖业。《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，呋喃西林为禁用兽药（在动物性食品中不得检出）。鸡胗中检出呋喃西林代谢物的原因，可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。

七、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，新鲜蔬菜中镉的最大残留限量值为0.05mg/kg。韭菜中镉超标的原因，可能是其生长过程中富集环境中的镉元素。

八、酸价（以脂肪计）

酸价主要反映食品中的油脂酸败程度。食品中酸价超标会产生哈喇味。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300—2014）中规定，炒货食品及坚果制品中酸价（以脂肪计）的最大限量值为3mg/g。酸价超标的原因，可能是生产企业采购的原料中酸价超标，也可能是产品储藏运输条件不当。

九、过氧化值（以脂肪计）

过氧化值主要反映产品中油脂被氧化程度。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300—2014）中规定，熟制的其他坚果与籽类产品中过氧化值最大限量值为0.50g/100g。过氧化值超标的原因，可能是产品储存条件控制不当，导致油脂过度氧化；也可能是原料储存不当，导致脂肪过度氧化，使得终产品过氧化值超标。

十、铜绿假单胞菌

铜绿假单胞菌又名绿脓杆菌,是一种常见的革兰氏阴性杆菌，广泛分布于水、土壤、食品以及医院等环境中。对于抵抗力较弱的人群存在较大健康风险，容易引起急性肠道炎、脑膜炎、败血症和皮肤炎症等疾病。包装饮用水中铜绿假单胞菌超标可能是源水防护不当，水体受到污染；生产过程中卫生控制不严格，如从业人员未经消毒的手直接与饮用水或容器内壁接触；或者是包装材料清洗消毒有缺陷所致。

十一、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 冷冻饮品和制作料》（GB 2759-2015）中规定，冷冻饮品一个样品的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2.5×104CFU/g。菌落总数超标的原因，可能是个别企业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。

十二、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。食品中检出大肠菌群，提示被致病菌（如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌）污染的可能性较大。《食品安全国家标准 冷冻饮品和制作料》（GB 2759-2015）中规定，冷冻饮品一个样品中大肠菌群的5次检测结果均不超过102CFU/g，且至少3次检测结果不超过10CFU/g。大肠菌群超标的原因，可能是生产企业使用的原料、包装材料受污染，也可能是生产加工过程中卫生条件控制不严格。