附件4

部分不合格项目解读

一、面包中的霉菌

霉菌是面包重要的一项微生物指标。面包含有丰富的营养和较高的水分活度，容易滋生霉菌导致产品发霉变质。有的霉菌所产生的有毒次级代谢产物（霉菌毒素）会危害人体健康。GB 7099-2015《食品安全国家标准糕点、面包》中对面包中的霉菌规定为≤150CFU/g。霉菌超标的原因可能与原料或包装材料受到霉菌污染，产品在生产加工过程中卫生条件控制不到位，生产工器具及设备设施清洗消毒不到位或产品储运条件不当有关。

二、米粉制品中的脱氢乙酸

脱氢乙酸及其钠盐作为一种广谱食品防腐剂，毒性较低，按标准规定的范围和使用量使用是安全可靠的。米粉制品属于粮食加工品，我国食品安全国家标准GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》不允许在粮食加工品中添加脱氢乙酸等防腐剂。个别企业为防止食品腐败变质，违规添加防腐剂。

三、水产品中的氧氟沙星

氧氟沙星属于喹诺酮类药物，因抗菌谱广、抗菌活性强等曾被广泛用于细菌性疾病的治疗和预防。氧氟沙星残留在人体中蓄积，可能引起人体的耐药性，长期摄入氧氟沙星残留的动物性食品，可引起轻度胃肠道刺激或不适，头痛、头晕、睡眠不良等症状，大剂量还可能引起肝损害。《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，禁止氧氟沙星用于食品动物，在水产品中不得检出。氧氟沙星残留量检出，可能因为水产品在养殖过程中，养殖户违规使用该类药物。也可能是饲料或饲料添加剂中违规添加了该类药物，导致水产品体内氧氟沙星残留。

四、水产品中的恩诺沙星（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。《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，恩诺沙星（以恩诺沙星和环丙沙星之和计）可用于水产品中，在水产品中的最大残留限量值为100μg/kg。长期食用恩诺沙星超标的食品，可能会对人体健康有一定影响。恩诺沙星残留量超标，可能因为水产品在养殖过程中，养殖户超量使用该类药物。也可能是饲料或饲料添加剂中超量添加了该类药物，导致水产品体内恩诺沙星残留量超标。