附件4

部分不合格项目解读

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 熟肉制品》（GB 2726-2016）中对熟肉制品中的菌落总数进行了规定。

菌落总数超标的原因，可能是食品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。

二、氟苯尼考

氟苯尼考又称氟甲砜霉素，是农业部批准使用的动物专用抗菌药，主要用于敏感细菌所致的猪、鸡、鱼的细菌性疾病。

《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，氟苯尼考在产蛋鸡中禁用（鸡蛋中不得检出）。正常情况下消费者不必对鸡蛋中检出氟苯尼考过分担心，但长期食用氟苯尼考残留超标的食品，对人体健康可能有一定影响。

三、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）和氧氟沙星

喹诺酮类药物具有广谱抗菌作用，其抗菌力强，用于治疗动物的皮肤感染、呼吸道感染等，在养殖业中应用非常普遍。

《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告第235号）规定畜肉、禽肉和水产品中恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）残留量不得超过100 μg/kg，但是在产蛋鸡中禁用（鸡蛋中不得检出）。2015年发布的农业部公告第2292号明令禁止在食品动物中使用氧氟沙星原料药的各种盐、酯及其各种制剂。

喹诺酮类药物超标的原因可能是养殖户不规范地使用兽药，并不严格遵守休药期的规定造成的。喹诺酮类药物的过量摄入可能引起头晕等中枢神经系统疾病，产生肝脏损伤，引起关节水肿，腹泻、恶心和呕吐等胃肠道反应。

四、甲拌磷

甲拌磷为一种具有触杀、胃毒、熏蒸作用的有机磷类杀虫、杀螨剂。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2016）中规定，芹菜中甲拌磷残留限量值均不得超过0.01 mg/kg。甲拌磷土壤残留期较长，短期内大量接触可产生头痛、头昏、食欲减退、恶心、呕吐、多汗难等症状。

五、酸价

酸价是脂肪中游离脂肪酸含量的标志，炒货食品中的脂肪由于微生物、酶和热的作用发生缓慢水解，产生游离脂肪酸。如果酸价过高，除影响炒货口感外，还会导致人体肠胃不适、腹泻。酸价可作为油脂变质程度的指标，《坚果与籽类食品》（GB 19300-2014）中规定炒货产品酸价（以脂肪计）（KOH）应不超过3mg/g。炒货酸价超标可能的原因有：原料质量问题或贮存条件控制不当；产品储藏条件不当。

六、毒死蜱

毒死蜱是一种具有触杀、胃毒和熏蒸作用的有机磷杀虫剂。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2016）中规定，芹菜中毒死蜱残留限量值不得超过0.05 mg/kg。毒死蜱对鱼类及水生生物毒性较高，在土壤中残留期较长。长期暴露在含有毒死蜱的环境中，可能存在神经毒性、生殖毒性，并可能会影响胚胎的生长发育。

七、磺胺类（总量）

磺胺类药物是应用最早的一类人工合成抗菌药，具有抗菌广、性质稳定、较为安全的特点，对大多数革兰氏阳性菌和阴性菌都有较强抑制作用，在养殖业中应用广泛。

《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告第235号）中规定动物源食品中残留的磺胺类药物（总量）≤100 μg/kg。长期摄入磺胺类超标的食物，会造成人体过敏反应、泌尿系统损害、血液系统反应。

八、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，豆干类不得使用苯甲酸及其钠盐。豆干中苯甲酸及其钠盐不合格的原因可能是企业/作坊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范围使用。

九、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）

脱氢乙酸是一种防腐剂，对霉菌、酵母菌、细菌具有很好的抑制作用，是被联合国粮农组织（FAO）和[世界卫生组织](https://baike.so.com/doc/2401844-2539466.html)（WHO）认可的一种安全型食品防霉防腐保鲜剂，目前在我国被广泛用于肉类、蔬菜、调味品、饮料类、糕点类等的防腐保鲜。

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，豆干中不得使用脱氢乙酸及其钠盐。脱氢乙酸及其钠盐有抑制体内多种氧化酶的作用，长期食用脱氢乙酸及其钠盐超标的食品，可能对人体造成一定危害。

脱氢乙酸及其钠盐不合格的原因，可能是生产厂家在生产加工环节超范围使用，以达到延长保质期的目的，也可能是由于对食品添加剂使用规定不了解所致。

十、铝的残留量

硫酸铝钾（又名钾明矾），硫酸铝铵（又名铵明矾）是食品加工中常用的膨松剂和稳定剂，使用后会产生铝残留。

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，豆类制品中铝的最大残留限量为100 mg/kg。铝不是人体必需微量元素，不参与正常生理代谢，具有蓄积性，过量摄入会影响人体对铁、钙等成份的吸收，导致骨质疏松、贫血，甚至影响神经细胞的发育。

造成铝的残留量不合格的原因，可能是生产厂家为增加产品口感违规过量使用，或是对食品添加剂使用规定不了解所致。