

附件 3

部分不合格项目解读

一、大肠菌群

大肠菌群是指示食品污染状况常用的指标之一。餐饮具中检出大肠菌群，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 消毒餐（饮）具》（GB 14934—2016）中规定，清洗消毒后的餐饮具不得检出大肠菌群。造成餐饮具中大肠菌群超标的原因可能有以下几点：一是餐饮具清洗不彻底；二是餐饮具消毒不彻底（消毒液未达到规定浓度、餐饮具干热消毒时未达到规定温度，或者是消毒时间不够）；三是操作人员或周围环境不清洁，造成餐饮具受二次污染。

二、恩诺沙星

恩诺沙星属第三代喹诺酮类药物，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。长期食用恩诺沙星残留超标的食品，可能在人体中蓄积，进而对人体机能产生危害，还可能使人体产生耐药性菌株。《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，恩诺沙星在鱼的皮和肉中最大残留限量值为 100 μ g/kg。淡水鱼、其他水产品中恩诺沙星残留量超标的原因，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，导致上市销售产品中的

药物残留量超标。

三、二氧化硫残留量

二氧化硫及亚硫酸盐是国内外允许使用的食品添加剂，通常情况下包括二氧化硫、焦亚硫酸钾、焦亚硫酸钠、亚硫酸钠、亚硫酸氢钠、低亚硫酸钠等，最大使用量以二氧化硫残留量计。少量二氧化硫进入人体，不会对身体带来健康危害，但若过量食用会引起恶心、呕吐等胃肠道反应。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2024）中规定，新鲜水果龙眼中二氧化硫（以二氧化硫残留量计）最大使用量为 0.05g/kg。新鲜水果龙眼中二氧化硫残留量超标的原因，可能是生产企业为保持果实外观色泽，降低贮藏期间霉烂率，延长贮藏寿命和货架期而超限量使用二氧化硫。

四、呋喃唑酮代谢物

呋喃唑酮是硝基呋喃类抗菌药，具有抗菌谱广等特点。长期大量食用检出呋喃唑酮代谢物的食品，可能在人体内蓄积，引起恶心、呕吐、腹泻、头痛、头晕等症状。《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，呋喃唑酮为食品动物中禁止使用的药品，即在动物性食品中不得检出呋喃唑酮代谢物。牛蛙中检出呋喃唑酮代谢物的原因，可能是在养殖过程中违规使用呋喃唑酮。

五、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、鸭的细菌性疾病。长期食用检出氟苯尼考的食品，对人体健康有一定风险。《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，氟苯尼考在家禽的肌肉中限量值为 100 μ g/kg。鸡肉中氟苯尼考残留量超标的原因，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，导致上市销售产品中的药物残留量超标。

六、镉（以 Cd 计）

镉是一种蓄积性的重金属元素，可通过食物链进入人体。长期食用镉超标的食品，可能会对人体肾脏和肝脏造成损害，还会影响免疫系统。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762—2022)中规定，镉（以 Cd 计）在新鲜蔬菜（叶菜蔬菜、豆类蔬菜、块根和块茎蔬菜、茎类蔬菜、黄花菜除外）中的限量值为 0.05mg/kg。蔬菜中镉（以 Cd 计）检测值超标的原因，可能是在其生长过程中富集了土壤中的镉。

七、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，不是致病菌指标，反映食品在生产过程中的卫生状况。菌落总数超标说明食品被污染程度高，其卫生状况达不到基本卫生要求，该食品可能会损失营养成分，腐败变质加速，对人体健康存在潜在不利影响。《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）一个样品中菌落总数的 5 次检测结果均不得超过 10⁵CFU/g，且最多允许 2 个样品菌

落总数检测结果在 10^4CFU/g 至 10^5CFU/g 之间。熟肉制品中菌落总数超标的原因，可能是企业未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，也可能与产品包装密封不严或储运条件不当等有关。

八、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯

氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯是一种拟除虫菊酯类杀虫剂，具有广谱、高效等特性。食用食品一般不会导致氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯的急性中毒，但长期食用氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯超标的食物，可能对人体健康有一定的影响。《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，甘薯中氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯的最大残留限量值为 0.01mg/kg 。蔬菜中氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯残留量超标的原因，可能是菜农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。

九、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐

咪鲜胺和咪鲜胺锰盐是一种高效杀菌剂，对大田作物、水果蔬菜上的多种病害具有治疗和铲除作用，同时它也具备保鲜的作用。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用咪鲜胺超标的食品，可能对人体健康有一定影响。《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，山药中咪鲜胺和咪鲜胺锰盐的最大残留限量为 0.3mg/kg 。山药中咪鲜胺和咪鲜胺锰盐检测值超标的原因，可能是为控制病害施药后未遵守安全间隔期或者在运输途

中用咪鲜胺和咪鲜胺锰盐对山药进行保鲜处理，致使上市销售时产品中的药物残留量未降解至标准限量以下。

十、噻虫胺

噻虫胺属新烟碱类杀虫剂，具有内吸性、触杀和胃毒作用，对蚜虫、斑潜蝇等有较好防效。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，噻虫胺在茄果类蔬菜（番茄除外）中的最大残留限量值为 0.05mg/kg。蔬菜中噻虫胺残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害而违规使用。