附件3

部分不合格项目小知识

**一、不合格项目小知识**

# （一）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 膨化食品》（GB 17401-2014）中规定：膨化食品中的大肠菌群5次检测结果均不得超过100CFU/g且至少3次检测结果不超过10CFU/g。大肠菌群超标可能由于产品的加工原料、包装材料受污染，或在生产过程中产品受人员、工具器具等生产设备、环境的污染、有灭菌工艺的产品灭菌不彻底而导致。

# （二）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。《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，家禽肌肉中的恩诺沙星残留限量为100μg/kg，鱼肉中的恩诺沙星残留限量为100μg/kg。家畜和水产品中恩诺沙星含量超标的原因有以下方面，一些不法商家一味为了减少动物发病率，在饲养过程中和贮运过程中过量使用恩诺沙星药物。长期摄入恩诺沙星，对人体健康有一定风险。

# （三）呋喃唑酮代谢物

呋喃唑酮是广谱抗生药，对常见的革兰氏阴性菌和阳性菌有抑制作用。《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）将呋喃唑酮列为禁用药，禁止在动物性食品中使用呋喃唑酮。导致水产品中呋喃唑酮超标的原因是一些不法商家在养殖和贮运过程中对水产品违规添加呋喃唑酮药物。人体长期摄入呋喃唑酮代谢物后可能引起溶血性贫血、多发性神经炎、眼部损害和急性肝坏死，并有一定致癌性。

# （四）镉

镉是水产制品中最常见的污染重金属元素之一。GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中规定：其他鱼类制品中镉的限量值为0.1mg/kg，干制食品中污染物限量以相应食品原料脱水率或浓缩率折算，脱水率或浓缩率可通过对食品的分析、生产者提供的信息以及其他可获得的数据信息等确定。造成食品中镉超标的原因有：环境污染，可能通过矿山开采、工业污染或农产品应用（如肥料）释放入环境的土壤、水中，植物性食品、水产品和动物性食品的内脏更易富集；食品生产加工过程污染。

# （五）过氧化值（以脂肪计）

过氧化值反映了油脂酸败的程度。过氧化值高表明样品中油脂和脂肪酸等被氧化到了一定程度，吃起来有酸败、哈喇等异味，涩，口感差。《食品安全国家标准 饼干》（GB 7100-2015）中规定，饼干中过氧化值的限量值为0.25g/100g。导致食品中过氧化值检测超标的原因有：生产中使用了酸败的油等原料；生产条件控制不当；贮运方式不当。一般情况下，过氧化值略有升高不会对人体的健康产生损害，但如发生严重的变质哈喇时，所产生的醛、酮、酸会破坏脂溶性维生素，导致肠胃不适、腹泻等。

# （六）酒精度

酒精度又叫酒度，是酒的一个理化指标，是指在20℃时，100毫升酒中含有乙醇（酒精）的毫升数，即体积（容量）的百分数。本次检出不合格产品是按照产品明示及企业标准《荞一号酒》（Q/WHSG 0001S-2019）进行判定,规定酒精度的指标为41.0%vol～43.0%vol,酒精度实测值与标签标示值允许差为±1.0%vol。酒中酒精度不达标会影响酒的品质，原因主要包括生产企业检验能力不足，造成检验结果偏差，或是包装不严密造成酒精挥发，导致酒精度降低以致不合格，或是企业为降低成本，用低度酒冒充高度酒。

# （七）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，也能反映食品是否存在受致病性菌污染的可能性。（《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099—2015）中规定，一个糕点样品的菌落总数5次检测结果均不得超过100000CFU/g且至少3次检测结果不超过10000CFU/g。菌落总数超标可能是由于个别企业所使用的原辅料初始菌数较高，或未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，或包装容器清洗消毒不到位，还有可能是产品包装密封不严，储运条件控制不当等导致。如果食品的菌落总数严重超标，将会破坏食品的营养成分，加速食品的腐败变质，使食品失去食用价值。

# （八）克百威

克百威是一种具有内吸、触杀和胃毒作用的氨基甲酸酯类杀虫剂。《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，柑橘类水果中克百威残留限量值不得超过0.02mg/kg。导致食品中克百威超标的因素有：种植过程中违规使用；环境污染，富集。克百威不易降解，容易造成环境污染。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用农药残留超标的食品，会危害人体健康。

# （九）标签

本次抽检发现部分样品标签不符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB 7718-2011）和/或《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》（GB 28050-2011）和/或产品标准的规定。食品标签不合格，虽对人体并无直接的危害，但标签标识不规范、不合理，将直接影响消费者对商品的判断和了解，有误导消费者的风险，导致消费者错误购买，损害消费者的合法权益。