附件3

**部分不合格项目小知识**

一、不合格项目小知识

**（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，一定程度上标志着食品卫生质量的优劣。《广东省食品安全地方标准 非预包装即食食品微生物限量》（DBS 44/006-2016）中规定，菌落总数＜104 CFU/g为满意，104 -＜105CFU/g为可接受，≥105CFU/g为不合格。食品的菌落总数超标，说明其产品的卫生状况达不到基本的卫生要求，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。消费者食用菌落总数超标严重的食品，容易患痢疾等肠道疾病，会引起呕吐、腹泻等症状。

**（二）4-氯苯氧乙酸钠**

4-氯苯氧乙酸钠是一种植物生长调节剂，可以促进植物体内的生物合成和生物转移，不仅可防止落花落果、提高做果率、增进果实生长速度、促进提前成熟，还能达到改善植物品质的目的，同时它还有除草剂的作用。但由于其对人体有一定积累毒性，国家已取消其作为食品添加剂的生产许可申请。《关于豆芽生产过程中禁止使用 6-苄基腺嘌呤 等物质的公告》(国家食品药品监督管理总局、农业部、国家卫生和计划生育委员会公告 2015 年第 11 号)中要求，豆芽中不得检出4-氯苯氧乙酸。豆芽作为一种食用量非常大的蔬菜，4-氯苯氧乙酸钠的残留在人体内的累积所产生的有害作用不容忽视。

**（三）阿维菌素**

    阿维菌素是一种抗生素类杀虫、杀螨、杀线虫剂，具有广谱、高效、低残留等特点。《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，阿维菌素在油麦菜中的最大残留限量均为0.05mg/kg。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，对人体健康有一定影响。

**（四）恩诺沙星**

恩诺沙星为广谱杀菌药，对支原体有特效，对大肠杆菌、克雷白杆菌、沙门氏菌、变形杆菌、绿脓杆菌、嗜血杆菌、多杀性巴氏杆菌、溶血性巴氏杆菌、金葡菌、链球菌等都有杀菌效果。《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，恩诺沙星可用于猪、牛、羊、兔、禽、鱼等食用畜禽、水产动物，其中水产品中恩诺沙星（以恩诺沙星和环丙沙星之和计）应≤100(μg/kg)。老年人、儿童及低免疫力人群摄入较多恩诺沙星不合格的产品，可引起轻度胃肠道不适、头痛、头晕等症状，并产生耐药性。

**（五）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，氟苯尼考可用于猪、牛、羊、禽、鱼等，在产蛋家禽中禁用（鸡蛋、鹅蛋中不得检出）。正常情况下消费者不必对鸡蛋、鹅蛋中检出氟苯尼考过于担心，但长期食用氟苯尼考残留超标的蛋品，对人体健康有一定风险。

**（六）极性组分**

食用植物油经高温加热和反复使用后可发生—系列化学反应。在营养价值下降的同时还会产生某些毒性物质，如丙烯酰胺、多环芳烃、醛基和羰基物质等，这些物质的增加，可使油的物理极性增加，由此又将这些物质称为极性物质。油的不饱和程度越高、油温越高、反复煎炸的次数越多、极性物质产生和增加的也就越多。《食品安全国家标准 植物油》（GB 2716-2018）中规定，植物油的极性组分应≤27 %。植物油中极性组分超标不仅影响油脂本身的品质和风味，有的还对人体健康有害，如使动物生长停滞、肝脏肿大、肝功能发生障碍等。

**（七）甲拌磷**

甲拌磷为一种高毒的内吸性杀虫剂、杀螨剂，具有触杀、胃毒、熏蒸作用，持效期较长等特点。《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，甲拌磷在根茎类和薯芋类蔬菜中的最大残留限量为0.01mg/kg。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，对人体健康有一定影响。

1. **建议**

**1.严格把关食品原辅料。**餐饮服务单位应制定并实施原辅料控制要求，并做好索票索证、采购验收等登记工作，确保各种原辅料的质量符合标准的有关规定和要求。

**2．针对此次抽检食用农产品农兽药残留不合格批次较多的情况，应加强“从田间到餐桌”的全链条风险控制，构建全程质量安全追溯体系，关键环节层层把关，降低污染风险。**

**3.遵守生熟食品分开的原则。**餐饮服务单位必须严格遵守生熟食品分开的原则，除了盛放、清洗、加工生熟食品的用具要严格分开外，餐厨人员在接触生肉、生菜等生鲜食品后，要及时洗手。

**4．加强食品从业人员管理。**餐厨及服务人员应持有健康体检证明，需进行岗前培训和在岗培训，达到相应的岗位技术素质要求方可上岗。餐厨及服务人员应保持个人卫生，加工食品时应当将手洗净，穿戴清洁的工作衣帽。