附件15

不合格项目的小知识

1. 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。大肠菌群不合格，说明存在卫生质量缺陷，提示该食品中存在被肠道致病菌污染的可能，对人体健康具有潜在危害，尤其对老人、小孩的危害更大。造成大肠菌群超标的原因，可能是产品的加工原料、包装材料受污染，或在生产过程中产品受到人员、工具器具等生产设备、环境污染、有灭菌工艺的产品灭菌不彻底等。

1. 脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计）

脱氢乙酸是一种低毒高效防腐、防霉剂。在酸、碱条件下均有一定的抗菌作用，尤其对霉菌的抑制作用最强，对人体毒害较小。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中对于食品中的脱氢乙酸及其钠盐的使用有着严格的规定。脱氢乙酸及其钠盐项目不合格的原因可能是原料带入、违规使用或过程控制不严。

1. 恩诺沙星（以恩诺沙星和环丙沙星之和计）

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。长期食用恩诺沙星超标的食品，可能导致恩诺沙星在人体中蓄积，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，恩诺沙星在羊和其他动物的肌肉中最大残留限量值均为100μg/kg, 在鸡蛋中不得检出。恩诺沙星超标的原因，可能是养殖户在养殖过程中为快速控制疫病，违规加大用药量；也可能是养殖户不遵守休药期规定，致使产品上市销售时残留超标。

1. 磺胺类

磺胺类药物是一种人工合成的抗菌谱较广、性质稳定、使用简便的抗菌药，对大多数革兰氏阳性菌和阴性菌都有较强抑制作用，广泛用于防治鸡球虫病。长期摄入磺胺类超标的动物性食品，可能导致泌尿系统和肝脏损伤等健康危害。

1. 苯并［a］芘

苯并［a］芘是持久性有机污染物多环芳烃化合物的一种，化学性质较稳定，具有致畸、致癌和生殖毒性，2010年被国际癌症研究机构（IARC）确定为1类致癌物。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定，油脂及其制品中苯并［a］芘的最大限量值为10μg/kg。食用动物油脂中苯并［a］芘超标的原因，可能是生产中关键工艺控制不当，导致苯并［a］芘含量上升；也可能是加工过程中接触润滑油等造成污染。

六、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。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650）中对动物性食品中氟苯尼考的最高残留限量有严格的规定。氟苯尼考不合格的原因，可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。长期摄入含有氟苯尼考的食品，可能会引起头晕、呕吐、腹泻等症状，甚至还可能引起肝损害。

七、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计）

苯甲酸及其钠盐是食品工业中常见的一种防腐保鲜剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。苯甲酸及其钠盐的安全性较高，少量苯甲酸对人体无毒害，可随尿液排出体外，在人体内不会蓄积。苯甲酸及其钠盐超标的原因可能是企业为增加产品保质期，或者弥补产品生产过程卫生条件不佳而超限量使用，或者未准确计量。