附件1

部分不合格检验项目小知识

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。食用大肠菌群超标严重的食品，可能引起呕吐、腹泻等症状，危害人体健康。《食品安全国家标准 膨化食品》（GB 17401—2014）中规定，膨化食品一个样品中大肠菌群的5次检测结果均不得超过102CFU/g，且至少3次检测结果不超过10CFU/g。膨化食品中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，也可能是产品在生产加工过程中受人员、工器具等污染，还可能是消毒灭菌工艺杀菌不彻底。

二、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。如果食品的菌落总数严重超标，将会破坏食品的营养成分，使食品失去食用价值；还会加速食品腐败变质，可能危害人体健康。《食品安全国家标准 方便面》（GB 17400—2015）中规定，一个方便面样品中菌落总数的5次检测结果均不得超过105CFU/g，且至少3次检测结果不得超过104CFU/g。方便面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，也有可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。

三、氯霉素

氯霉素是酰胺醇类抗生素，主要抗菌谱包括肺炎链球菌、化脓性链球菌等。长期食用氯霉素超标的蜂蜜可能导致人体产生严重的不良反应，甚至引起再生障碍性贫血、中毒性精神病等。我国发布的《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）中将氯霉素列为在食品动物中禁止使用的药品及其他化合物，在蜂蜜中不得检出。蜂蜜中检出氯霉素的原因，可能是其抑菌效果好、相对廉价，蜂农在养殖中非法使用；也可能是使用的日常蜂药中含有氯霉素药物，或者养蜂环境中氯霉素的迁移污染。

四、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，恩诺沙星在猪的肌肉、鱼的皮和肉中最大残留限量值均为100μg/kg。猪肉、鱼中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。