附件1

部分不合格检验项目小知识

一、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。婴幼儿免疫力低下，属于易感人群，食用了受微生物污染、卫生质量差的食品，极易引发呕吐腹泻。《食品安全国家标准 婴儿配方食品》（GB 10765—2010）中规定，婴儿配方食品同一批次产品5个样品的菌落总数检测结果均不得超过10000CFU/g，且最多允许2个样品的检测结果超过1000CFU/g。婴幼儿配方食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中的卫生条件，也可能与产品包装密封不严或储运条件不当等有关。

二、氯霉素

氯霉素是酰胺醇类抗生素，对革兰氏阳性菌和革兰氏阴性菌均有较好的抑制作用。氯霉素残留一般不会导致人体急性中毒；长期大量摄入氯霉素残留超标的食品，可能在人体内蓄积，产生耐药并对同类药物有交叉耐药，引起胃肠道症状、肝功能异常、血液系统异常等。《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，氯霉素为食品动物中禁止使用的药品（在动物性食品中不得检出）。猪肉中检出氯霉素的原因，可能是在养殖过程中违规使用。

三、克伦特罗

克伦特罗属于β-兴奋剂类药物，可促进动物体蛋白质沉积、促进脂肪分解抑制脂肪沉积、提高瘦肉率和增重，因此被称为“瘦肉精”。长期食用检出克伦特罗的动物性食品，可能引起人体四肢、面、颈部骨骼肌震颤及心悸、心动过速、乏力、头痛、恶心、呼吸困难等。《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂名单（第四批）》（整顿办函〔2010〕50号）中规定，β-兴奋剂类药物（盐酸克伦特罗、莱克多巴胺等）为食品中可能违法添加的非食用物质（在动物性食品中不得检出）。牛肉中检出克伦特罗的原因，可能是在养殖过程中为提高瘦肉率、增重和提高饲料转化率而违规使用。

四、呋喃西林代谢物

呋喃西林是硝基呋喃类抗菌药，具有抗菌谱广等特点，曾广泛用于畜禽及水产养殖业。硝基呋喃类原型药在生物体内代谢迅速，其代谢物和蛋白质结合后稳定，故检测其代谢物来反映硝基呋喃类药物的残留状况。长期大量食用检出呋喃西林代谢物的食品，可能在人体内蓄积，引起过敏反应、胃肠道反应、多发性末梢神经炎等。《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，呋喃西林为食品动物中禁止使用的药品（在动物性食品中不得检出）。牛肉中检出呋喃西林代谢物的原因，可能是在养殖过程中违规使用。

五、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100μg/kg。泥鳅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，致使上市销售产品中的药物残留量超标。

六、三唑磷

三唑磷为有机磷杀虫剂，具有触杀和胃毒作用，对柑橘红蜘蛛等有较好防效。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用三唑磷超标的食品，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—2019）中规定，三唑磷在柑橘中的最大残留限量值为0.2mg/kg。柑橘中三唑磷残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害，加大用药量或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。

七、二十二碳六烯酸与总脂肪酸比

二十二碳六烯酸，即DHA，是一种人体必需的多不饱和脂肪酸，参与机体的多种生理功能，有助于婴儿智力和视力发育。二十二碳六烯酸缺乏或者过量都有可能对婴幼儿的生长发育产生一定的影响。《食品安全国家标准 婴儿配方食品》（GB 10765—2010）中规定，二十二碳六烯酸与总脂肪酸比应不超过0.5%，且《食品安全国家标准 预包装特殊膳食用食品标签》（GB 13432—2013）中规定，在产品保质期内，能量和营养成分的实际含量不应低于标示值的80%。本次不合格样品二十二碳六烯酸与总脂肪酸比符合《食品安全国家标准 婴儿配方食品》（GB 10765—2010）但不符合产品标签标示要求，实际检测值低于标签标示值的80%。婴幼儿配方食品中二十二碳六烯酸与总脂肪酸比检测值不达标的原因，可能是企业在生产过程中营养素实际添加量低于配方设计添加量；也可能是在加工或储存过程中损失；还可能与生产工艺混合工序不到位，导致相关营养素在产品中分布不均匀有关。

八、二十碳四烯酸与总脂肪酸比

二十碳四烯酸，即AA或ARA，是一种多不饱和脂肪酸，对婴幼儿的生长发育以及大脑和视网膜的功能完善具有重要意义。二十碳四烯酸缺乏或者过量都有可能对婴幼儿的生长发育产生一定的影响。《食品安全国家标准 婴儿配方食品》（GB 10765—2010）中规定，二十碳四烯酸与总脂肪酸比应不超过1%，且《食品安全国家标准 预包装特殊膳食用食品标签》（GB 13432—2013）中规定，在产品保质期内，能量和营养成分的实际含量不应低于标示值的80%。本次不合格样品二十碳四烯酸与总脂肪酸比符合《食品安全国家标准 婴儿配方食品》（GB 10765—2010）但不符合产品标签标示要求，实际检测值低于标签标示值的80%。婴幼儿配方食品中二十碳四烯酸与总脂肪酸比检测值不达标的原因，可能是企业在生产过程中营养素实际添加量低于配方设计添加量；也可能是在加工或储存过程中损失；还可能与生产工艺混合工序不到位，导致相关营养素在产品中分布不均匀有关。