附件2

部分不合格项目的小知识

一、霉菌

霉菌属于真菌，在自然界中广泛存在。霉菌污染可使食品腐败变质，破坏食品的色、香、味，失去食品的食用价值，并产生真菌毒素危害人类健康。《食品安全国家标准饼干》（GB 7100—2015）中规定，饼干中的霉菌最大限量值为50CFU/g。饼干中霉菌超标主要原因可能是原料或包装材料受到霉菌污染，产品在生产加工过程中卫生条件控制不到位，生产工器具等设备设施清洗消毒不到位或产品储运条件不当所致。

二、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）

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。《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（以恩诺沙星和环丙沙星之和计）可用于牛、羊、猪、兔、禽等食用畜禽及其他动物，在其他动物的肌肉及脂肪中的最高残留限量为100μg/kg。长期食用恩诺沙星残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

三、多西环素（强力霉素）

多西环素（强力霉素）是一种四环素类药物，一般用于治疗衣原体支原体感染。《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，多西环素（强力霉素）在禽（产蛋鸡禁用）的肌肉中最高残留限量为100μg/kg。长期食用多西环素（强力霉素）残留超标的食品，可使病原体产生耐药性，对人体健康有一定影响。