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，主要用来评价食品清洁度，反映食品卫生状况。《食品安全国家标准冲调谷物制品》（GB 19640—2016）中规定，同批次5个独立包装产品中菌落总数的检测结果均不得超过105CFU/g，且至少3个独立包装产品检测结果不超过104CFU/g。方便食品拌面中菌落总数超标的原因，可能是生产加工过程中卫生条件控制不严格；也可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。

二、霉菌

霉菌是常见的真菌，在自然界中广泛存在。产品受霉菌污染后会腐败变质，失去食用价值。《食品安全国家标准冲调谷物制品》（GB 19640—2016）中规定，同批次5个独立包装产品中霉菌的检测结果均不得超过102CFU/g，且至少3个独立包装产品检测结果不超过50CFU/g。冲调谷物制品中霉菌超标的原因，可能是原料或包装材料受到霉菌污染；也可能是产品在生产加工过程中卫生条件控制不严格；还可能与产品储运条件控制不当有关。

三、诺氟沙星

诺氟沙星是一种广谱类杀菌剂。《发布在食品动物中停止使用洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星4种兽药的决定》（农业部公告第2292号）中规定，在食品动物中停止使用洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星和诺氟沙星4种兽药（在蜂蜜中不得检出）。蜂蜜中检出诺氟沙星的原因，可能是诺氟沙星作为蜂药用于蜜蜂养殖。摄入检出诺氟沙星的食品，可能引起肠胃的不良反应，甚至还可能对肝、肾等脏器造成损害。

四、氧氟沙星

氧氟沙星属于氟喹诺酮类药物，因具有抗菌谱广、抗菌活性强等特性，曾被广泛用于畜禽细菌性疾病的预防和治疗。《发布在食品动物中停止使用洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星4种兽药的决定》（农业部公告第2292号）中规定，在食品动物中停止使用氧氟沙星（动物性食品中不得检出）。猪后腿肉中检出氧氟沙星的原因，可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。食用检出氧氟沙星的食品，可能引起头晕、头痛、睡眠不良、胃肠道刺激等症状。

五、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）在牛、羊、猪、兔、禽和其他动物的肌肉中最高残留限量为100μg/kg。猪肉、活牛蛙和活泥鳅中恩诺沙星超标的原因，可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。摄入恩诺沙星超标的食品，可能引起头晕、头痛、睡眠不良、胃肠道不适等症状，甚至还可能引起肝脏损害。

六、毒死蜱

毒死蜱，又名氯蜱硫磷，目前是全世界使用最广泛的有机磷酸酯杀虫剂之一。《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2016）中规定，毒死蜱在韭菜中的最大残留限量值为0.1mg/kg。韭菜中毒死蜱超标的原因，可能是菜农对农药使用的安全间隔期不了解，从而滥用农药。食用毒死蜱超标的食品，可能引起头昏、头痛、无力、呕吐等症状，甚至还可能导致癫痫样抽搐。