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，可以反映食品的卫生状况。《食品安全国家标准 熟肉制品》（GB 2726—2016）中规定，熟肉制品（除发酵肉制品外）一个样品中菌落总数的5次检测结果均不得超过105CFU/g，且至少3次检测结果不超过104CFU/g。新泰灌肚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、氧氟沙星

氧氟沙星属于氟喹诺酮类药物，具有抗菌谱广、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）。鲈鱼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。摄入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。

三、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值为100μg/kg。鸡肉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，甚至还可能引起肝损害。

四、甲拌磷

甲拌磷是一种高毒的内吸性杀虫剂、杀螨剂，具有触杀、胃毒、熏蒸等作用。《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，甲拌磷在叶菜类蔬菜中的最大残留限量值为0.01mg/kg。芹菜中甲拌磷超标的原因，可能是菜农对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用农药。摄入甲拌磷超标的食品，可能引起头晕、恶心、呕吐、腹泻等症状，甚至还可能导致呼吸麻痹、昏迷等。

五、N-二甲基亚硝胺

N-二甲基亚硝胺是N-亚硝胺类化合物中的一种。食品中天然存在的N-亚硝胺类化合物含量极微，但其前体物质亚硝酸盐和胺类广泛存在于自然界中，在适宜的条件下可以形成N-亚硝胺类化合物。N-二甲基亚硝胺是国际公认的毒性较大的污染物，具有肝毒性和致癌性。一次或多次摄入含大量N-亚硝胺类化合物的食物，可能引起急性中毒。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）中规定，水产制品（水产品罐头除外）中N-二甲基亚硝胺最大限量值为4.0μg/kg。鳕鱼片中N-二甲基亚硝胺超标的原因，可能是产品所使用的原料不新鲜；也可能是加工过程特别是腌制过程中工艺控制不当。

六、二氧化硫残留量

二氧化硫具有护色、防腐、漂白和抗氧化等作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，二氧化硫在风干、烘干、压干等鱼类水产制品中不得使用。白公鱼干中检出二氧化硫残留量的原因，可能是生产企业超范围使用相关食品添加剂。长期摄入检出二氧化硫残留量的食品可能引起呕吐、腹泻、过敏等症状。

七、维生素A

维生素A是一种极其重要、极易缺乏的，维持人体正常代谢和机能所必需的脂溶性维生素。缺乏维生素A可能引起夜盲症、皮肤病以及各种感染性疾病。《食品安全国家标准 较大婴儿和幼儿配方食品》（GB 10767—2010）中规定，较大婴儿和幼儿配方食品中维生素A含量应在18μgRE/100kJ—54μgRE/100kJ范围内，该产品标签明示值标示，维生素A含量不低于578μgRE/100g（29μgRE/100kJ），其实际检测含量未达到产品标签标示要求。澳滋幼儿配方奶粉中维生素A不达标的原因，可能是生产企业未按照产品标签标示值添加该营养素，或者生产企业所使用的原料质量不达标。