附件3

不合格检验项目说明

一、4-氯苯氧乙酸钠(以4-氯苯氧乙酸计)

4-氯苯氧乙酸钠，又称防落素，是一种内吸、广谱、高效、多功能植物生长调节剂，主要用于防止落花、落果，抑制豆类生根等，并能调节植物株内激素的平衡。根据国家食品药品监督管理总局、农业部、国家卫生和计划生育委员会《关于豆芽生产过程中禁止使用6-苄基腺嘌呤等物质的公告》（2015年第11号）规定，豆芽生产经营过程中禁止使用4-氯苯氧乙酸钠。

本次监督抽检发现1批次食用农产品（豆芽）检出4-氯苯氧乙酸钠(以4-氯苯氧乙酸计)，原因可能是生产者在生产过程中为了抑制豆芽生根，而违规使用。

二、氯霉素

氯霉素是一种杀菌剂，也是高效广谱的抗生素，对革兰氏阳性菌和革兰氏阴性菌均有较好的抑制作用。《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，氯霉素为禁止使用的药物，在动物性食品中不得检出。长期食用氯霉素残留超标的食品可能引起肠道菌群失调，导致消化机能紊乱；人体过量摄入氯霉素，可引起人肝脏和骨髓造血机能的损害，导致再生障碍性贫血和血小板减少、肝损伤等健康危害。

本次监督抽检发现有2批次食用农产品样品检出氯霉素。

三、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，并非致病菌指标。主要用来评价食品清洁度，反映食品在生产过程中是否符合卫生要求。

本次监督抽检发现有4批次糕点样品菌落总数超标，说明个别企业可能未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，或者包装容器清洗消毒不到位，还有可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。

四、酸价(以脂肪计)

酸价主要反映食品中油脂酸败的程度。油脂酸败产生的醛酮类化合物长期摄入会对健康造成一定影响，但一般情况下，消费者在使用过程中可以明显辨别出其有哈喇等异味，需避免食用。

本次监督抽检发现有2批次糕点样品存在酸价超标的情况。造成酸价不合格的主要原因是产品生产所用油质量不佳，或是产品储藏条件不当，特别是在夏季，受气候条件因素影响更大，易导致食品中油脂的氧化酸败。

五、霉菌

霉菌在自然界很常见。霉菌可使食品腐败变质，破坏食品的色、香、味，降低食品的食用价值。

本次监督抽检发现有1批次糕点霉菌超标的情况。霉菌超标原因可能是加工用原料受霉菌污染，或生产加工过程未按要求严格控制卫生条件，还有可能与产品包装密封不严，储运条件控制不当等有关

六、孔雀石绿

孔雀石绿是杀菌和杀寄生虫的化学制剂，孔雀石绿进入水生动物体内后，会快速代谢成脂溶性的隐色孔雀石绿，具有潜在的致癌、致畸、致突变的作用。《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）中规定食品动物中禁止使用孔雀石绿。

本次监督抽检发现有1批次食用农产品样品检出孔雀石绿。

七、恩诺沙星

化学合成广谱抑菌剂，属于喹诺酮类药物。长期摄入喹诺酮类药物超标的动物性食品，可引起轻度胃肠道刺激或不适，头痛、头晕、睡眠不良等症状，大剂量或长期摄入还可能引起肝损害。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650—2019）规定淡水鱼恩诺沙星的残留量为≤100μg/kg。

本次监督抽检发现1批次食用农产品样品恩诺沙星超标。

八、镉(以Cd计)

镉（以Cd计）是最常见的重金属元素污染物之一，其对人体的危害主要是慢性蓄积性，长期大量摄入镉含量超标的食品可能导致肾和骨骼损伤等。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）中规定，镉（以Cd计）在海水蟹中最大限量为0.5mg/kg。

本次监督抽检发现有1批次食用农产品存在镉超标的情况，原因可能是水产品生长的环境受镉污染，镉富集于水产品体内。

九、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。食品中检出大肠菌群，提示被致病菌（如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌）污染的可能性较大。检出大肠菌群超标的样品均未检出致病菌，结合居民膳食结构、抽检情况等因素综合分析，健康风险较低，但反映该食品卫生状况不达标。

本次监督抽检发现有1批次糕点大肠菌群超标的情况，原因可能由于产品的加工原料、包装材料受污染，或在生产过程中产品受人员、工器具等生产设备、环境的污染，或有灭菌工艺的产品灭菌不彻底而导致。