附件3

食品安全监督抽检部分不合格项目

的小知识

**一、镉(以Cd计)**

镉是最常见的重金属元素污染物之一。镉对人体的危害

主要是慢性蓄积性。长期大量摄入镉含量超标的食品可能会导致肾和骨骼损伤等健康危害。

**二、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。食品的菌落总数严重超标，将会破坏食品的营养成分，加速食品的腐败变质，使食品失去食用价值。菌落总数超标，可能是企业所使用的原辅料初始菌数较高，或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，还有可能是产品包装密封不严，储运条件控制不当等导致。

**三、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）污染物可能性较大。大肠菌群超标，可能是由于产品的加工原料、包装材料受污染，或者是生产加工过程中产品受人员、工具器具等生产设备、环境的污染、有灭菌工艺的产品灭菌不彻底而导致。

**四、铜绿假单胞菌**

铜绿假单胞菌又名绿脓杆菌，是一种常见的革兰阴性杆菌，广泛分布在水、土壤、食品以及医院等环境中。对抵抗力较弱的人群存在较大健康风险，容易引起急性肠道炎、脑膜炎、败血症和皮肤炎症等疾病。包装饮用水中铜绿假单胞菌超标的主要原因有：水源受到污染，或生产过程中卫生控制不严格，从业人员未经消毒的手直接与饮用水或容器内壁接触；或包装材料未进行彻底清洗消毒。

**五、糖精钠(以糖精计)**

糖精钠（以糖精计）是食品工业中常用的合成甜味剂。糖精钠对人体无任何营养价值，食用较多的糖精钠，会影响肠胃消化酶的正常分泌，降低小肠的吸收能力，使食欲减退。

**六、孔雀石绿**

孔雀石绿属于有毒的三苯甲烷类化学物，既是染料，也是杀真菌、杀细菌、杀寄生虫的药物。鱼中检出孔雀石绿的原因，可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。食用检出孔雀石绿的食品，可能对人体有致癌、致畸、致突变等危害。

**七、呋喃西林代谢物**

呋喃西林是属于硝基呋喃类广谱抗生素，广泛应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，和蛋白质结合而相当稳定，故常利用对其代谢物的检测来反映硝基呋喃类药物的残留状况。《兽药地方标准废止目录》（农业部公告第560号）中规定，呋喃西林为禁用兽药，在动物性食品中不得检出。硝基呋喃类药物及其代谢物可能会引起溶血性贫血、多发性神经炎、眼部损害和急性肝坏死等残疾而对人类健康造成危害。

八、**氧氟沙星**

氧氟沙星属于氟喹诺酮类药物，因抗菌谱广、抗菌活性强等曾被广泛用于畜禽细菌性疾病的治疗和预防。《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）。氧氟沙星残留在人体中蓄积，可能引起人体的耐药性。长期摄入检出氧氟沙星的食品，可能会引起轻度胃肠道刺激或不适、头痛、头晕、睡眠不良等症状，若大量摄入还可能引起肝损害。