附件4：

部分不合格项目解读

一、餐（饮）具不合格项目大肠菌群解读

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，提示其被致病菌（如沙门氏菌、志贺氏 菌、致病性大肠杆菌）污染的可能性较大。 《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016） 中规定，大肠菌群（/50 cm 2）不得检出。 餐（饮）具中检出大肠菌群的原因，可能是餐饮店的消毒设备不齐全或者利用率不高。食用大肠菌群超标的食品，容易使人腹泻。

二、蔬菜制品不合格项目铅解读

铅是一种慢性和积累性毒物，进入人体后，少部分会随着身体代谢排出体外，大部分会在体内沉积，危害人体健康。《食品安全国家标准食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定，蔬菜鲜品铅最大限量值为 0.1～0.3mg/kg （干制品限量应按企业提供脱水率换算）。蔬菜干制品中铅超标可能是企业在生产时未对原料进行严格验收或为降低产品成本而采用劣质原料，由生产原料或辅料带入到产品中；也可能 是食品生产加工过程中加工设备、容器、包装材料中的铅迁移带入。

1. 三文鱼不合格项目菌落总数解读

菌落总数是指在一定条件下（需氧、适宜温度）每克（或每毫升）所检样品生长出来的微生物菌落总数。菌落总数过高，表示该样品受微生物污染风险极大。菌落总数是指示性微生物指标，不是致病菌指标，反映食品在生产过程中的卫生状况。如果食品的菌落总数严重超标，将会破坏食品的营养成分，使食品失去食用价值；还会加速食品腐败变质，可能危害人体健康。

《食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定》（GB 4789.2-2022）中规定，三文鱼的菌落总数不得超过n=5;c=2;m=5×10⁴;M=10⁵ CFU/g 。

菌落总数超标的原因，可能是食品企业未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件；还有可能与产品灭菌不彻底，包装密封不严，储运条件控制不当等有关。

1. 黄鳝不合格项目恩诺沙星以恩诺沙星与环丙沙星之和计）解读

恩诺沙星属于喹诺酮类药物。喹诺酮类药物具有广谱抗菌作用，被广泛用于水产细菌性疾病的治疗和预防。喹诺酮类药物的过量摄入可以引起头晕、抽搐、精神异常等中枢神经系统疾病，影响儿童软骨发育，产生肝脏损伤，引起关节水肿，腹泻、恶心和呕吐等胃肠道反应。

《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-2019）中规定，恩诺沙星在鱼的皮和肉及其他动物肌肉中的最大残留限量值均为 100 μg/kg。2015 年发布的农业部公告第 2292 号明令禁止在食品动物中使用诺氟沙星、氧氟沙星原料药的各种盐、酯及其各种制剂。喹诺酮类药物超标的原因可能是养殖户不规范使用兽药，且不严格遵守休药期的规定。