附件4

关于部分检验项目的说明

1、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。《食品安全国家标准 动物性水产制品》（GB 10136-2015）中规定即食动物性水产制品，一批样品的5次检测结果均不得超过105CFU/g且至少2次检测结果不超5×104 CFU/g。《非预包装即食食品微生物限量》（DBS44/ 006-2016）中规定，熟肉制品菌落总数检测结果不得超过106CFU/g，寿司菌落总数检测结果不得超过107CFU/g。

2、恩诺沙星

恩诺沙星属于氟喹诺酮类抗菌药物，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。《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（以恩诺沙星和环丙沙星之和计）可用于牛、羊、猪、兔、禽等食用畜禽及其他动物，在其他动物的肌肉及脂肪中的最高残留限量为100μg/kg。长期食用恩诺沙星残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

3、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。食品中大肠菌群不合格，说明食品存在卫生质量缺陷，提示该食品中存在被肠道致病菌污染的可能，对人体健康具有潜在危害，尤其对老人、小孩的危害更大。《食品安全国家标准 动物性水产制品》（GB 10136-2015）中规定即食动物性水产制品，一批样品的5次检测结果均不得超过102CFU/g且至少2次检测结果不超10CFU/g。《GB 14934-2016 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》中规定餐饮具的大肠菌群检测结果应不得检出。

4、大肠埃希氏菌

[大肠埃希氏菌](http://baike.baidu.com/view/479134.htm%22%20%5Ct%20%22_blank)通常称为大肠杆菌，广泛存在于人和温血动物的肠道中，此项指标通常用于粪便污染指标来评价食品的卫生状况，推断食品中肠道致病菌污染的可能性。《非预包装即食食品微生物限量》（DBS44/ 006-2016）中规定，熟肉制品中大肠埃希氏菌的检测结果不得超过100CFU/g。

大多数大肠埃希氏菌对人体无害，但也有部分能使人类致病，引起腹泻，因此将这些大肠埃希氏菌命名为致泻大肠埃希氏菌。近年来致泻大肠埃希氏菌食物中毒案例的主要原因，一是生食果蔬被致泻大肠埃希氏菌污染却未被清洗干净；二是畜肉及其制品等被致泻大肠埃希氏菌污染却未被煮熟煮透；三是食品加工设备和生产环境卫生措施不到位。

5、脱氢乙酸及其钠盐

脱氢乙酸是一种防腐剂，对霉菌、酵母菌、细菌具有很好的抑制作用。目前广泛存在于肉类、鱼类、蔬菜、水果、饮料类、糕点类等防腐保鲜。《GB 2760-2014 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》中规定糕点最大使用量为0.5g/kg。

6、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量比例之和

防腐剂是指天然或合成的化学成分，用于加入食品以延迟微生物生长或化学变化引起的腐败。国家标准《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，防腐剂在混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过 1。糕点中防腐剂各自用量占其最大使用量比例之和超标的原因，可能是企业在生产加工过程中未严格控制各防腐剂的用量造成的。防腐剂使用不当会有一定副效应，长期过量摄入可能会对消费者的身体健康造成一定损害。

7、孔雀石绿

孔雀石绿属于三苯甲烷类杀菌剂，在水产品疾病防治中具有高效和价格低廉的优势，因而在水产养殖业中广泛应用。孔雀石绿及其代谢产物的高残留和高毒性不仅造成了水产品的畸变、癌变，也给食用者的健康带来潜在风险。根据农业农村部公告第250号，食品动物中禁止使用孔雀石绿。