附件4

不合格项目说明

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。餐（饮）具中大肠菌群超标反映该食品卫生状况不达标，根据GB14934-2016《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》中规定餐（饮）具不得检出大肠菌群。餐（饮）具中大肠菌群的检出可能是由于企业生产环境卫生条件控制不严或消毒过程控制不过关导致。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。

克伦特罗

克伦特罗属β-受体激动剂类药物，俗称“瘦肉精”。该类药物能够促进动物体蛋白质沉积、促进脂肪分解抑制脂肪沉积，提高瘦肉率。整顿办函〔2010〕50 号 《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂名单（第四批）》、农业部公告第235号规定克伦特罗为禁止使用的药物，在动物性食品中不得检出。畜肉中检出克伦特罗的可能原因为动物食用了含有克伦特罗的饲料。非法使用克伦特罗会造成其在畜产品中残留，影响畜产品安全，进而对人体产生毒副作用。

镉

镉属于重金属污染物指标，联合国环境规划署（DNFP）和国际职业卫生重金属委员会将镉列入重点研究的环境污染物，世界卫生组织（WHO）则将其作为优先研究的食品污染物。GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中规定甲壳类水产品镉的限量值为0.5mg/kg。镉（以Cd计）超标可能是其生活的海水受重金属镉污染，以及养殖过程中对环境中镉元素的富集。

孔雀石绿

孔雀石绿别名碱性绿、盐基块绿、孔雀绿，是一种三苯甲烷结构的染料，因其外观颜色呈孔雀绿而得名。自被证实具有抗菌杀虫等药效以来，许多国家曾广泛将其用作驱虫剂、杀菌剂和防腐剂，以杀灭水产动物体外的寄生虫、原生动物

和鱼卵中的霉菌等。《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告第 235 号）明确规定所有食品动物禁止使用孔雀石绿。孔雀石绿超标可能是因为在水产品养殖等领域被非法使用。孔雀石绿可在鱼体内长时间残留，通过食物链可能对人体产生致畸、致癌和致突变等危害。

苯甲酸及其钠盐

苯甲酸及其钠盐是食品添加剂，是使用较早的一类酸性防腐剂，可以使微生物细胞的呼吸系统发生障碍，阻碍细胞膜的正常生理作用，一直微生物体内的酶活性。GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》中规定在畜肉产品中不得使用。牛肉中苯甲酸及其钠盐可能是在储存或运输过程中为延长牛肉保质期而超范围使用。人体过量使用苯甲酸及其盐类会出现肝脏的代谢功能障碍，血压升高，心脏、肾功能异常等不良现象，甚至会已发肌肉酸中毒、昏厥和哮喘等病症。

恩诺沙星

恩诺沙星是喹诺酮类抗菌药物，属于广谱抑菌剂，在预防和治疗畜禽的细菌性感染及支原体病方面有良好效果。农业部公告第235号《动物性食品中兽药最高残留限量》规定该类药物在动物肌肉、脂肪中的最大残留限量为100μg/kg（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）。恩诺沙星超标可能是养殖环节养殖户为防治疾病而超量使用或未严格控制休药期，没有加强用药控制导致残留超标。恩诺沙星容易残留于动物肌肉中，人们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伤。

铝的残留量

铝在人体所摄入的元素中，属于低毒元素，长时期的过多摄入，就会使人神经系统出现混乱，进而对人的思维和大脑的记忆、思考等功能产生危害，情况严重时会引起痴呆。因此，我国在食品安全国家标准GB 2760-2014中规定，油炸面制品食品中的铝的残留量不得超过100 mg/kg。硫酸铝钾作为一种有膨松剂功能的食品添加剂，添加在食品如油条、油饼中能够改善食品的口味，被广泛应用于此类食品的制作中。然而，很多餐饮机构没有掌握好含铝添加剂的用量，这样的美味背后存在着一些食品安全隐患。在日常食品中，“油条”作为我国传统的早点之一，已成为大多数人晨餐中必不可少的一道油炸面食，针对铝含量超标的食品建议居民少吃，防止过多地摄入铝。