

附件 3:

不合格项目解读

1、恩诺沙星作为一种人工合成的广谱抗菌药，常用于治疗动物的皮肤和呼吸道感染。然而它仅限于动物使用。根据《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》的规定，恩诺沙星在黄鳝中最高残留限量值为 100 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 。长期摄入恩诺沙星超标的动物性食品，可能引发一系列健康问题，包括轻度胃肠道刺激、不适感、头痛、头晕以及睡眠障碍等。更严重的是，过量摄入还可能损害肝脏健康。

2、大肠菌群包括肠杆菌科的埃希氏菌属、柠檬酸杆菌属、肠杆菌属和克雷伯菌属。这些菌属中的细菌，主要来自人和温血动物的肠道，需氧与兼性厌氧，不形成芽孢。大肠菌群是国内外常用的指示性指标之一。其卫生学意义：一是作为食品受到人与温血动物粪便污染的指示菌；二是作为肠道致病菌污染食品的指示菌，提示食品被致病菌(如沙门氏菌、志贺氏菌、致泻大肠埃希氏菌等)污染的可能性较大。食品中大肠菌群不合格，说明食品存在卫生质量缺陷，对人体健康具有潜在危害。

3、二氧化硫残留量。二氧化硫是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，具有漂白、防腐和抗氧化作用。二氧化硫残留量超标的原因可能是个别生产者使用劣质原料以降低成本，提高产品色泽超量使用二氧化硫，也可能是由于使用硫磺熏蒸漂白这种传统工艺或直接使用亚硫酸盐浸泡所造成，少量二氧化硫进入人体不会对身体健康造成危害，但过量食用会引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。

4、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐，是一种广谱高效杀菌剂。急性毒性分级标准为低毒级，一般只对皮肤、眼有刺激症状，经口中毒低。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用咪鲜胺超标的食品，对人体健康可能有一定影响。《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》中规定，咪鲜胺和咪鲜胺锰盐在山药中最大残留限量值为 0.3mg/kg。山药中咪鲜胺和咪鲜胺锰盐超标的原因，可能是种植者为加强防病效果超量使用农药。