附件3

关于部分检验项目的说明

一、腐霉利

腐霉利，是新型杀菌剂，属于低毒性杀菌剂。主要是抑制菌体内甘油三酯的合成，具有保护和治疗的双重作用，可用于防治黄瓜、番茄、辣椒、葡萄、草莓、苹果和桃等瓜果蔬菜的灰霉病等。但使用不当会造成腐霉利的浓度超标而残留。根据食品中农药最大残留限量GB 2763-2019规定韭菜中的最大残留限量值为0.2mg/kg。腐霉利少量摄入没有影响，但如果长期超标食用，就会影响到人体健康，轻则刺激眼部和皮肤，重则可能在人体内定量沉积，对人体的神经、血液系统造成危害。

二、**恩诺沙星**

恩诺沙星为广谱杀菌剂，可作为动物用药品，在动物体内的半衰期长，有良好的组织分布性，属于广效性抑菌剂，对于革兰氏阳性菌、阴性菌及霉形体具有抑菌作用。长期摄入恩诺沙星残留量超标的食品，可能引起肠胃刺激、头痛、头晕等症状，严重可能引起肝损害。

三、铝的残留量

含铝食品添加剂可用作膨松剂、固化剂、稳定剂等添加到食品中，只要按照GB 2760进行使用，其本身对人体危害很小，但是食品中含有的铝超过国家标准会对人体造成危害。食用铝超标的食品，铝会在人体内不断的累积，引起神经系统的病变，干扰人的思维、意识和记忆功能，严重者可能痴呆；摄入过高的铝，还可能导致沉积在骨质中的钙流失。餐饮食品中铝的残留量超标，主要是企业对食品添加的使用标准不熟悉，在生产过程中超范围超限量使用食品添加剂所致。

四、脱氢乙酸及其钠盐

脱氢乙酸及其钠盐作为食品防腐剂常添加到食品中，只要按照GB 2760进行使用，其本身对人体危害很小，可以通过代谢排到体外。但如果经常食用违规添加脱氢乙酸及其钠盐的食品，会对人体肝脏和神经系统等造成危害，特别是对代谢排毒能力较弱的老人、孕妇、小孩危害更明显。不合格原因可能是生产企业对食品添加剂的使用标准不熟悉，或是为了延长产品货架期而超限量添加脱氢乙酸及其钠盐。

五、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）污染的可能性较大。大肠菌群超标可能由于产品的加工原料、包装材料受污染，或在生产过程中产品受人员、生产设备、环境的污染，或是有灭菌工艺的产品灭菌不彻底而导致。