附件4

关于部分检验项目的说明

一、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。本次检出大肠菌群不符合产品明示标准及质量要求，未检出致病菌，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，但反映该食品卫生状况不达标。

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、工器具等生产设备、环境的污染、有灭菌工艺的产品灭菌不彻底而导致。

二、氧氟沙星

氧氟沙星为第三代喹诺酮类抗菌药,具广谱抗菌作用，用于大部分需氧革兰阴性菌所致各类感染。我国在2015年9月1日由农业部发布中华人民共和国农业部公告第2292号中规定将氧氟沙星列为“停止经营、使用于食品动物”类别。

氧氟沙星不合格的原因：由于养殖户在养殖过程中违规用药。

三、呋喃唑酮代谢物

呋喃唑酮代谢物属硝基呋喃类药物，对大多数革兰氏阳性菌和革兰氏阴性菌等均有杀灭作用，由于其价格较低且效果好，曾被广泛应用于畜禽及水产养殖业。硝基呋喃类药物进入动物体内很快发生代谢，代谢产物在组织中存在较长时间，人体长期摄入后对健康有一定的危害性。《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告第235号）明确规定禁止将这类药物用于所有动物性食品中。

检出的原因可能是养殖户在养殖过程中为防治疾病而违法使用。