附件3

部分不合格项目小知识

**一、不合格项目小知识**

**1、恩诺沙星**

恩诺沙星属于氟喹诺酮类药物，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。《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告第235号）中规定，水产动物中恩诺沙星（以恩诺沙星和环丙沙星之和计）最大残留限量应≤100μg/kg。若人体长期摄入恩诺沙星超标的食品,可引起轻度胃肠道不适、头痛、头晕等症状，产生耐药性,大剂量或长期摄入还可能引起肝损害。

**2、孔雀石绿**

孔雀石绿是三苯甲烷类化学物，为工业染料，因其具有杀菌作用，常被不法商家用于处理受寄生虫影响的淡水水产品。《动物性食品中兽药最高残留限量》(中华人民共和国农业部公告第235号)中要求孔雀石绿残留量(孔雀石绿与隐色孔雀石绿之和)在水产中不得检出。有研究表明，孔雀石绿及其代谢物隐色孔雀石绿除了具有致癌性，还会导致胎儿畸形和呼吸毒性。在组织病理学上，还发现了该药物对多器官包括肝肾的伤害或导致功能障碍。

**3、土霉素**

土霉素属于四环素类药物，是一种高效广谱抗生素，对多种病原菌有较强的抑制作用，常用于动物各种传染性疾病的治疗。《动物性食品中兽药最高残留限量》(中华人民共和国农业部公告第235号)中要求，禽肉中的土霉素应≤100 μg/kg。土霉素在禽肉中的残留严重威胁人体健康，能引起再生障碍性贫血和粒状白细胞缺乏症等疾病，低浓度的药物残留还会诱发致病菌的耐药性。

**4、五氯酚酸钠**

五氯酚酸钠属于有机氯农药，是氯代烃类杀虫剂和杀真菌剂。《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告第235号）中规定，五氯酚酸钠为禁止使用的药物，在动物性食品中不得检出。五氯酚酸钠能抑制生物代谢过程中氧化磷酸化作用, 会造成人体的肝、肾及中枢神经系统的损害。

**5、氧氟沙星**

氧氟沙星属于喹诺酮类抗生素，具有广谱抗菌作用，抗菌作用强。《发布在食品动物中停止使用洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星4种兽药的决定》（农业部公告第2292号）中规定，自2016年12月31日起，停止经营、使用用于食品动物的包括氧氟沙星在内的4种原料药的各种盐、酯及其各种制剂。人体若长期食用氧氟沙星残留超标的动物食品，可能会造成部分人体敏感菌群受到抑制或被杀死，从而使人体内微生物群的动态平衡被破坏，损害人体健康。

**6、水胺硫磷**

水胺硫磷是一种兼具胃毒和杀卵作用的有机磷杀虫剂。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2016）中规定，叶菜类蔬菜中水胺硫磷残留限量值不得超过0.05mg/kg。水胺硫磷主要通过食道、皮肤和呼吸道引起人体中毒，短期内大量接触可引起急性中毒，引起头痛、恶心、多汗、胸闷、视力模糊等症状。

**7、二氧化硫残留量**

食品中的二氧化硫残留通常是指二氧化硫以及焦亚硫酸钠、焦亚硫酸钾、亚硫酸钠、亚硫酸氢钠、低亚硫酸钠等无机亚硫酸盐残留的统称。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，腌渍的蔬菜中二氧化硫残留量应≤0.1 g/kg，干制蔬菜中二氧化硫残留量应≤0.2 g/kg，半固体复合调味料中二氧化硫残留量应≤0.05 g/kg。人体摄入的少量二氧化硫和亚硫酸盐会迅速以硫酸盐形式排出体外, 因此二氧化硫和亚硫酸盐的系统性毒性低，在一般食用情况下，不会对人体健康造成不良影响。但对二氧化硫有过敏反应的人（如哮喘病患者等），则可能出现气喘、头痛或恶心等过敏症状。若长期大量摄入二氧化硫残留超标的食品，则可能对人体健康造成危害，其毒性表现为胃肠道反应，如恶心、呕吐等。此外，还会影响钙吸收，使机体钙丢失。

**8、山梨酸及其钾盐**

山梨酸及山梨酸钾是食品防腐保鲜剂，具有广泛的抑菌效果和防霉性能。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）在糕点中最大使用量为1.0g/kg。山梨酸可以被人体的代谢系统吸收而迅速分解为二氧化碳和水。但如果长期食用山梨酸超标的食品，可能会对人体的骨骼生长、肾脏、肝脏健康造成一定影响。

**9、脱氢乙酸及其钠盐**

脱氢乙酸及其钠盐作为食品添加剂，广泛用作防腐剂，对霉菌具有较强的抑制作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，米粉制品中不得使用脱氢乙酸及其钠盐。由于脱氢乙酸可与血浆中的白蛋白或组织中蛋白质的胺基结合，如果长期过量食用脱氢乙酸含量超标的食品可能会引起肝、肾和中枢神经系统的损伤。

**10、极性组分**

食用植物油经高温加热和反复使用后可发生—系列化学反应。在营养价值下降的同时还会产生某些毒性物质，如丙烯酰胺、多环芳烃、醛基和羰基物质等，这些物质的增加，可使油的物理极性增加，由此又将这些物质称为极性物质。油的不饱和程度越高、油温越高、反复煎炸的次数越多、极性物质产生和增加的也就越多。《食品安全国家标准 植物油》（GB 2716-2018）中规定，植物油的极性组分应≤27 %。植物油中极性组分超标不仅影响油脂本身的品质和风味，有的还对人体健康有害，如使动物生长停滞、肝脏肿大、肝功能发生障碍等。

**二、建议**

**1、严格把关食品原辅料**

餐饮服务单位应制定并实施原辅料控制要求，并做好索票索证、采购验收等登记工作，确保各种原辅料的质量符合标准的有关规定和要求。

**2、保证餐厨加工环境**

食品处理区应按照原料进入、原料处理、半成品加工、成品供应的流程合理布局；应完善通风排烟及防尘防鼠防虫害设施；餐厨环境应当保持清洁卫生，符合相关规范要求；餐厨用具应当彻底消毒，并保留消毒记录。

**3、遵守生熟食品分开的原则**

餐饮服务单位必须严格遵守生熟食品分开的原则，除了盛放、清洗、加工生熟食品的用具要严格分开外，餐厨人员在接触生肉、生菜等生鲜食品后，要及时洗手。

**4、****加强食品从业人员管理**

餐厨及服务人员应持有健康体检证明，需进行岗前培训和在岗培训，达到相应的岗位技术素质要求方可上岗。餐厨及服务人员应保持个人卫生，加工食品时应当将手洗净，穿戴清洁的工作衣帽。