附件4

部分不合格检验项目小知识

一、镉

镉是一种蓄积性的重金属元素，可通过食物链进入人体。长期食用镉超标的食品，可能对人体健康造成一定影响。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2022）中规定，辣椒中镉（以Cd计）的限量值为0.05mg/kg。

二、恩诺沙星

恩诺沙星属第三代喹诺酮类药物，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。长期食用恩诺沙星残留超标的食品，可能在人体中蓄积，进而对人体机能产生危害，还可能使人体产生耐药性菌株。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650—2019）中规定，恩诺沙星在牛蛙中的最大残留限量值为100μg/kg。

三、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，不是致病菌指标，反映食品在生产过程中的卫生状况。如果食品的菌落总数严重超标，将会破坏食品的营养成分，使食品失去食用价值；还会加速食品腐败变质，可能危害人体健康。《食品安全国家标准 熟肉制品》（GB 2726—2016）中规定，熟肉制品同一批次产品5个样品的菌落总数检测结果均不得超过100000CFU/g，且最多允许2个样品的检测结果超过10000CFU/g。