不合格项目解读

（一）大肠菌群

大肠菌群普遍存在于我们生活的环境中，它的耐忍力比一般致病菌强。大肠菌群由很多不同类型的细菌组成，有的对人体无害，少数存在致病性。如果使用大肠菌群严重超标的餐饮具进食，可能会有更大概率摄入一些肠道致病菌，比如沙门氏菌、志贺氏菌等，可能会引起肠道传染病或食物中毒。餐具中检出大肠菌群的原因一是餐具清洗不彻底；二是消毒餐具用消毒液未达到规定浓度、餐具干热消毒时未达到规定温度、或者是消毒时间未达到规定要求。

1. 菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，并非致病菌指标，主要用来评价食品清洁度，反映食品在生产过程中是否符合卫生要求。菌落总数超标的原因，可能是原料初始菌落数较高，或者个别企业可能未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，包装容器、器皿清洗消毒不到位，还有可能与产品包装密封不严，储运温度等条件控制不当等有关。

1. 脱氢乙酸及其钠盐

脱氢乙酸作为食品添加剂，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，粮食加工品中脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）不得检出。年糕中脱氢乙酸检出的原因，可能是生产企业为延长产品保质期，从而使用该食品添加剂，长期大量食用脱氢乙酸及其钠盐超标产品，可能对人体健康产生一定影响。

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。《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，虾、牛蛙中最高残留限量为100μg/kg，在产蛋鸡中禁用（鸡蛋中不得检出）。鸡蛋中检出恩诺沙星，可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。摄入恩诺沙星超标的食品，可能引起头晕、头痛、睡眠不良、胃肠道不适等症状，甚至还可能引起肝损害。

1. 4-氯苯氧乙酸钠

4-氯苯氧乙酸钠，是一种植物生长调节剂，国家已经规定禁止在豆芽中使用。豆芽中检出4-氯苯氧乙酸钠可能是由于豆芽生产商在生产过程中为了抑制豆芽生根，提高豆芽产量而违规使用。长期食用的话，可能会对人体健康产生风险。

1. 6-苄基腺嘌呤

 6-苄基腺嘌呤是一种生长调节剂，可以促进细胞分裂，加快豆芽生长。根据原国家食品药品监督管理总局、农业部、国家卫生和计划生育委员会2015年第11号《关于豆芽生产过程中禁止使用6-苄基腺嘌呤等物质的公告》规定，4-氯苯氧乙酸钠、6-苄基腺嘌呤作为低毒农药登记管理并限定了使用范围，豆芽生产不在可使用范围之列，目前在豆芽生产过程中使用上述物质的安全性尚无结论。但为确保豆芽食用安全，豆芽生产过程中不得使用上述物质。不合格原因可能是种植户在种植过程中违规使用所致。