附件4

部分不合格项目解读

一、餐饮食品（复用餐饮具）不合格项目大肠菌群解读

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。如果餐饮食品（复用餐饮具）中的大肠菌群严重超标，则可能危害人体健康。《食品安全国家标准消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）中规定，餐盘中大肠菌群检测结果均不得检出。餐饮食品（复用餐饮具）中大肠菌群数超标，一方面是餐盘清洗不到位，另一方面可能是灭菌不彻底导致的。

二、其他水产品（牛蛙）不合格项目呋喃西林代谢物解读

呋喃西林是硝基呋喃类广谱抗生素，曾广泛应用于畜禽及水产养殖业。硝基呋喃类原型药在生物体内代谢迅速，和蛋白质结合相当稳定，故常利用对其代谢物的检测来反映硝基呋喃类药物的残留状况。《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》（农业农村部公告 第250号）中规定呋喃西林、呋喃唑酮为禁止使用的药物，在动物性食品中不得检出。虽然硝基呋喃类药物已被世界多国明令禁止用于动物性食品动物中，但由于其低廉的价格和良好的治疗效果，所以仍然被一些养殖户在养殖过程中违法使用。经研究发现，硝基呋喃类药物代谢较快，原药在动物体内很快就降至检出限以下，但其代谢产物在体内可残留较长时间，通过食物链在人体内富集，具有潜在的致畸、致癌和致突变的毒副作用。