

不合格项目解读

一、肉制品（酱卤肉制品）不合格项目菌落总数解读

菌落总数是指示性微生物指标，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。《食品安全国家标准 熟肉制品》（GB 2726-2016）中规定，酱卤肉产品同一批次 5 个样品中任一样品菌落总数检测结果均不允许大于 105CFU/g，不允许 3 个及 3 个以上样品菌落总数检测结果在 104CFU/g 至 105CFU/g 之间。菌落总数超标的原因，可能是食品企业未按要求严格控制原料和生产加工过程的卫生条件；或者接触容器清洗消毒不到位；还有可能与产品灭菌不彻底，包装密封不严，储运条件控制不当等有关。

二、食用农产品（泥鳅）中不合格项目恩诺沙星解读

恩诺沙星属喹诺酮类药物，具有广谱抗菌作用，被广泛用于畜禽、水产等细菌性疾病的治疗和预防。《食品中兽药最大残留限量》(GB 31650-2019)中规定，恩诺沙星（残留标志物为恩诺沙星与环丙沙星之和）在淡水鱼中的最大残留限量为 100 μ g/kg。泥鳅中恩诺沙星超标的原因可能是养殖户或者经营商贩在养殖和贩卖的过程中不规范使用兽药，并不严格的遵守休药期规定；也可能是商家为防止泥鳅在储运过程的损失，而违

规使用了该类兽药。

三、方便食品（方便粥、方便盒饭、冷面及其他熟制方便食品等）不合格项目霉菌解读

霉菌是常见的真菌，在自然界中广泛存在。受霉菌污染后会使产品腐败变质，破坏产品的色、香、味，降低其食用价值。霉菌超标的原因，可能是原料或包装材料受到霉菌污染，产品在生产加工过程中卫生条件控制不到位；还有可能与生产工器具等设备设施清洗消毒不到位或产品储运条件不当等有关。