附件4

关于部分检验项目的说明

一、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)

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）中规定，恩诺沙星可用于其他动物，肌肉内的最高残留限量为100μg/kg。长期摄入恩诺沙星超标的动物性食品，可能会引起轻度胃肠道刺激或不适、头痛、头晕、睡眠不良等症状，过多摄入还可能引起肝损害。

二、铅(以Pb计)

铅是一种慢性和积累性毒物，进入人体后，少部分会随着身体代谢排出体外，大部分会在体内沉积。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定，铅在生姜中的最大限量指标为0.1mg/kg，铅对人体具有慢性蓄积性的危害，长期摄入铅超标的食品，可能对人体神经系统、造血系统、心血管系统和泌尿系统造成损害。

三、镉(以Cd计)

镉属于重金属污染物指标，联合国环境规划署（DNFP）和国际职业卫生重金属委员会将镉列入重点研究的环境污染物，世界卫生组织（WHO）则将其作为优先研究的食品污染物。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）规定，生姜中镉的限量值为0.1 mg/kg。

四、大肠埃希氏菌

大肠埃希氏菌是肠出血性大肠杆菌（EHEC）的代表菌株，该菌感染剂量极低，可产生大量的Vero毒素，能引起人的出血性腹泻和肠炎。如果大肠埃希氏菌超出相关标准所规定的限量值，则说明食品存在卫生质量缺陷，提示该食品中存在着肠道致病菌污染的可能性，对人体健康具有潜在的危险性。检出的原因可能是食品从业人员没有对环境、加工储存设备和人手等采取严格的消毒措施和保洁措施，造成产品受到污染。

五、脂肪

脂肪是核心营养素，《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则 GB 28050—2011》中规定，钠的允许误差范围是≤120%标示值。

六、胭脂红

胭脂红为水溶性偶氮类着色剂，在食品行业中应用广泛，可改善食品的外观和色泽。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）中规定，胭脂红及其铝色淀在熟肉制品中不得使用。胭脂红项目不合格原因，可能是在熟肉制品生产加工过程中，企业为凸显产品色泽，超范围使用胭脂红。