部分检测项目说明

铝

铝是一种低毒、 非必需的微量元素，是引起多种脑疾病 的重要因素；它是多种酶的抑制剂，其 毒性能影响蛋白质合成和神经介质，铝 可使脑内酶的活性受到抑制从而使精神 状态日趋恶化，因此长期过量摄入铝可 导致老年痴呆。 吃多油条还会影响你的消化功能导致您 食欲减退，因为油条的热量比较高，一 根油条要走2公里路才能够消耗光能量， 并且容易使血脂高；此外，由于油炸会 有少量的亚硝酸钠产生，同时油条的调 节剂也容易导致胃炎，亚硝酸盐是导致 胃癌和肝癌发病的重要物质，而且慢性 胃炎是胃癌的癌前病变，因此除铝元素 导致老年痴呆外油条还可以导致癌症的 发病率并导致血脂高从而导致心脑血管 疾病的发生国家已明文规定，馒头、油条等面制品中不能添加“明矾”等含铝食品添加剂。

氧乐果

GB 2763-2016《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》规定蔬菜中氧乐果最大残留限量为0.02mg/kg。

氧乐果属高毒杀虫剂，具有内吸、触杀和一定胃毒作用，击倒力快、高效、广谱、具有杀虫、杀螨等特点，具有强烈的触杀作用和内渗作用，是较理想的根、茎内吸传导性杀螨、杀虫剂，特别适于防治刺吸性害虫。

恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）

农业部公告第235号《动物性食品中兽药最高残留限量》规定动物肌肉中恩诺沙星最大残留限量为不得检出。

恩诺沙星，又名恩氟奎林羧酸，属于氟喹诺酮类药物，是化学合成的广谱抑菌剂，在预防和治疗畜禽的细菌性感染及支原体病方面有良好效果。目前，喹诺酮类药物被广泛用于人和动物疾病的治疗，在动物体内的半衰期长，有良好的组织分布性，此特点造成喹诺酮类药物在动物机体组织中的残留期较长，如果人类长期食用含有喹诺酮类药物的动物性食品，容易诱导耐药性的传递，从而影响该类药物对人的临床疗效，并且长期摄入喹诺酮类药物超标的动物性食品，可引起轻度胃肠道刺激或不适，头痛、头晕、睡眠不良等症状，大剂量或长期摄入还可能引起肝损害。

造成水产品中恩诺沙星超标主要原因包括:（1）水产养殖过程中非法使用大量恩诺沙星进行水产病害的防治，有没有经过合理的休药期；（2）非法使用恩诺沙星作为水产的促生长剂及增重剂（3）非法生产恩诺沙星的工厂或使用含有恩诺沙星饲料、兽药的养殖场，造成外界水源等环境污染。

6-苄基腺嘌呤

6-苄基腺嘌呤是一种植物生长调节剂，曾在豆芽制发中被广泛使用，有助于其细胞分裂、成品无根须。

国家质量监督检验检疫总局《关于食品添加剂对羟基苯甲酸丙酯等33种产品监管工作的公告》（2011年第156号公告）宣布：各省级质量技术监督局不再受理对6-苄基腺嘌呤等33种产品的食品添加剂生产许可申请，食品添加剂生产企业禁止生产6-苄基腺嘌呤，企业已生产的6-苄基腺嘌呤禁止作为食品添加剂出厂销售，食品生产企业禁止使用6-苄基腺嘌呤。

呋喃西林代谢物

呋喃西林（baifuracilin）是一种人工合成的广谱抗菌药，可以治疗畜牲疾病zhi。近年来在畜牧、水产养殖中被广泛应用，但呋喃西林及其代谢物在动物源性食品中的残留可以通过食物链传递给人类，长期摄入会引起各种疾病，对人体有致癌、致畸胎等副作用。美国、澳大利亚、加拿大、日本、新加坡、欧盟等已明文规定禁止在食品工业中使用该类药物，并严格执行对水产中硝基呋喃的残留检测。日本肯定列表中已明文规定呋喃类药物在动物源性食品中不得检出。我国在2002年3月由农业部发布的《食品动物禁用的兽药及其它化合物清单》中将呋喃西林列为禁用药。

消毒餐（饮）具中大肠菌群

大肠菌群并非细菌学分类命名，而是卫生细菌领域的用语，它不代表某一个或某一属细菌，而指的是具有某些特性的一组与粪便污染有关的细菌。一般认为该菌群细菌可包括大肠埃希氏菌、柠檬酸杆菌、产气克雷白氏菌和阴沟肠杆菌等。大肠菌群分布较广，在温血动物粪便和自然界广泛存在，是评价食品卫生质量的重要指标之一。大肠菌群是作为粪便污染指标菌提出来的，主要是以该菌群的检出情况来表示食品中有否粪便污染。大肠菌群数的高低，表明了粪便污染的程度，也反映了对人体健康危害性的大小。粪便是人类肠道排泄物，其中有健康人粪便，也有肠道患者或带菌者的粪便，所以粪便内除一般正常细菌外，同时也会有一些肠道致病菌存在（如沙门氏菌、志贺氏菌等），因而食品中有粪便污染，则可以推测该食品中存在着肠道致病菌污染的可能性，潜伏着食物中毒和流行病的威胁，必须看作对人体健康具有潜在的危险性。

GB 14934-2016《食品安全国家标准消毒食(饮)具》规定消毒餐具中大肠菌群不得检出/50cm2。

餐具微生物限量指标不合格的主要原因包括生产用水受到污染、洗消剂不合格、浸泡液氯浓度偏低、消毒温度和消毒时间未达规定要求、餐具消毒后被脏手或脏物接触，也不排除餐具存放的地方不干净，造成二次污染。