附件2

部分不符合项目解读

一、餐饮食品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。大肠菌群超标严重的食品，可能引起呕吐、腹泻等症状，危害人体健康。造成大肠菌群超标的原因，可能是消毒餐（饮）具在生产、清洗过程中受设备、人员、环境等的污染。

二、食用农产品（鲜蛋）不合格项目甲氧苄啶解读

甲氧苄啶是一种广谱抗菌药，常与磺胺类药物一起使用，用于家禽养殖中防治寄生虫。长期摄入甲氧苄啶超标的食物，会造成其在人体中蓄积，可能产生耐药性，削弱甲氧苄啶的治疗效果，还可能引起骨髓微核抑制和其他不良反应。鸡蛋中甲氧苄啶超标的原因‌主要是由于在鸡蛋的生产过程中使用了含有甲氧苄啶的饲料或药物。

三、食用农产品（水产品）不合格项目恩诺沙星解读

恩诺沙星具有广谱抗菌作用，被广泛用于畜禽、水产等细菌性疾病的治疗和预防。长期食用恩诺沙星超标的食品，对人体健康也有一定影响。《食品中兽药最大残留限量》(GB 31650-2019)中规定，恩诺沙星在水产品中的最大残留限值100μg/kg。水产品中恩诺沙星超标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的使用兽药，且未严格遵守休药期的规定造成的。