**附件6**

**不合格项目解读**

一、大肠菌群

大肠菌群是反映食品卫生质量的指标之一，是指示性微生物指标。如食品检出大肠菌群，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。大肠菌群数的高低，表明了被污染的程度，也反映了对人体健康危害性的大小。人食用后可能会出现呕吐、腹泻等消化道症状。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934—2016）中规定，消毒餐（饮）具不得检出大肠菌群，而本次在餐（饮）具上检出大肠菌群，判定为不合格。消毒餐（饮）具中检出大肠菌群的原因，可能是餐饮具在存放过程受到环境的污染，或是灭菌不彻底。

二、吡虫啉

吡虫啉是新一代氯代烟碱类杀虫剂，具有广谱、高效、 低毒、低残留等特点。长期食用吡虫啉超标的食品，可能对人体产生危害。根据GB 2763-2019《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》规定，吡虫啉在香蕉中的最大残留量为0.05mg/kg，而三次不同地区的香蕉中吡虫啉检出值均超出限量值，判定为不合格。引起香蕉中吡虫啉超标的原因可能是种植户在种植环节违规使用农药，香蕉未经合理的休药期；食品生产经营者原料把关不严。

三、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）

恩诺沙星属第三代喹诺酮类药物，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。长期食用恩诺沙星超标的食品，可能会使其在  
人体中蓄积，进而对人体机能产生危害，还可能使人体产生  
耐药性菌株。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限  
量》（GB 31650-2019）中规定，恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）在鱼中最大残留限量值为 100μg/kg。三角峰中恩诺沙星超标的原因，可能是在养殖过程中为提高存活率，违规加大用药量或不遵守休药期规定，致使产品上市销售时的药物残留量超标。