不合格项目情况说明

大肠菌群：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。如果食品中的大肠菌群严重超标，将会破坏食品的营养成分，使食品失去食用价值；还会加速食品腐败变质，可能危害人体健康。不合格原因分析：餐饮具清洗不彻底、消毒餐饮具用消毒未达标、消毒后的餐饮具保洁不规范、用未经消毒的抹布对已消毒的餐用具进行擦拭等原因。

脱氢乙酸及其钠盐：脱氢乙酸及其钠盐是一种常见的广谱性食品防腐剂，对霉菌和酵母有较好的抑制作用。脱氢乙酸及其钠盐能被人体迅速吸收，并分布于血液和多个器官中，长期食用脱氢乙酸及其钠盐超标的食品会危害人体健康。不合格原因分析：可能是生产企业为延长食品保质期，超限量使用相关食品添加剂。

孔雀石绿：孔雀石绿是一种工业染料，因具有杀菌和抗寄生虫的作用，曾用于水产养殖。孔雀石绿及隐色孔雀石绿均对人体肝脏具有潜在致癌性。长期食用检出孔雀石绿的食品，将会危害人体健康。不合格原因分析：可能是在养殖过程中违规使用。

二氧化硫：是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，具有漂白、防腐和抗氧化作用。少量二氧化硫进入人体不会对身体造成健康危害，但过量食用会引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，二氧化硫残留量在酱腌菜的最大限量值为0.1g/kg。二氧化硫残留量超标的原因，可能是生产者使用劣质原料以降低成本后为提高产品色泽而超量使用二氧化硫，也可能是使用时不计量或计量不准确，还可能是直接使用亚硫酸盐浸泡所致。

镉（以Cd计）：是一种蓄积性的重金属元素，可通过食物链进入人体。长期食用镉超标的食品，可能会对人体肾脏和肝脏造成损害，还会影响免疫系统，甚至可能对儿童高级神经活动有损害。镉（以Cd计检测值超标的原因，可能是农民过度使用化肥导致土壤中的镉含量超标，引起了稻谷的吸收，也可能是重工业排放的废气通过降雨使含镉的元素进入到土壤，污染农田。

氟苯尼考：又称氟甲砜霉素，是农业部批准使用的动物专用抗菌药，主要用于敏感细菌所致的猪、鸡、鱼的细菌性疾病。《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，氟苯尼考在产蛋家禽中禁用（禽蛋中不得检出）。氟苯尼考一般是通过饲料添加或者家禽疾病治疗导致畜禽体内残留的积累。鸡蛋中检出氟苯尼考来源，可能是企业的鸡饲料添加或者家禽疾病治疗中，使用的氟苯尼考残留积累在家禽体内，进而传递至蛋品中，长期食用，对人体健康可能有一定影响。