附件1

部分不合格检验项目小知识

 一、大肠菌群

大肠菌群作为食品污染的常用指示菌之一，可以评价和判断食品被粪便污染的程度和有无肠道致病菌污染的可能。主要包括肠杆菌科中韵埃希氏菌属、柠檬酸杆菌属、魔雷伯氏菌属和肠杆菌属。食用大肠菌群超标的食品可能会造成肠道感染或急性腹泻等疾病。餐具中大肠菌群超标可能是由于加工环境、人员卫生、包装容器控制不严等条件控制不当造成。

1. 氯霉素

氯霉素是一种[抗生素](https://baike.baidu.com/item/%E6%8A%97%E7%94%9F%E7%B4%A0/107725%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.baidu.com/item/%E6%B0%AF%E9%9C%89%E7%B4%A0/_blank)，极稳定，其水溶液经5h煮沸也不失效。2019年12月27日，氯霉素被列入食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单。长期大量食用氯霉素残留超标的鸡肉，可能引起恶心、呕吐、腹泻等症状。严重的话还有可能肠道菌群失调，导致消化机能紊乱。鸡肉中检出氯霉素主要可能是由于畜禽养殖过程中为了防止疫病的发生，违规使用抗生素导致畜禽肉中氯霉素残留。