附件2：

关于部分检验项目的说明

1.霉菌和酵母：霉菌和酵母是自然界中常见的真菌，在自然界中广泛存在。《食品安全国家标准 食用淀粉》(GB 31637-2016) 中规定，食用淀粉中霉菌和酵母不得超过10³CFU/g。食用淀粉中霉菌和酵母超标的原因，可能是生产企业所使用的原料受到污染，也可能是生产加工过程中卫生条件控制不严格，还可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。

2.甲醇：甲醇为无色、透明、易流动、易挥发的可燃液体，其物理性质与乙醇极为相近，可与乙醇以任意比例互溶，具有与乙醇相似的气味，饮用时仅凭口感无法区分。甲醇具有较强的毒性，甲醇进入体后，先转化为甲醛，再转化为甲酸，不易排出体外，会引起细胞的变性环死，导致组织缺氧，发生一系列的病理改变。《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》（GB 2757-2012）中规定，白酒中甲醇含量不得超过0.6g/L（100%vol乙醇）。甲醇超标的原因可能是酒在生产过程中会产生微量的甲醇；还可能是不法分子采用工业乙醇勾兑白酒。

3.恩诺沙星：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。恩诺沙星超标的原因，可能是在养殖过程中为快速控制疫病，养殖户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药物残留超标。

4.氧氟沙星：氧氟沙星等是第三代氟喹诺酮类药物，因抗菌谱广、抗菌活性强等曾被广泛用于畜禽细菌性疾病的治疗和预防。但对人体可能产生一系列毒副作用，包括影响软骨发育，引发肌腱病症如肌腱炎、肌腱破裂等。牛蛙中检出氧氟沙星的原因，可能是牛蛙养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。