

## 部分检验项目小知识

### 一、大肠菌群

大肠菌群是国内外常用的指示性指标之一。其卫生学意义：一是作为食品受到人与温血动物粪便污染的指示菌；二是作为肠道致病菌污染食品的指示菌，提示食品被致病菌（如沙门氏菌、志贺氏菌、致泻大肠埃希氏菌等）污染的可能性较大。食品中大肠菌群不合格，说明食品存在卫生质量缺陷，对人体健康具有潜在危害。

大肠菌群超标可能由于产品的加工原料、包装材料受污染，或在生产过程中产品受人员、工器具等生产设备、环境的污染，有加热处理工艺的产品加热不彻底而导致。

### 二、磺胺类（总量）

磺胺类药物是一种人工合成的抗菌谱较广、性质稳定、使用简便的抗菌药，对大多数革兰氏阳性菌和阴性菌都有较强的抑制作用，广泛用于防治鸡球虫病。《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告第235号）中规定，磺胺类（总量）在所有食品动物的肌肉中最高残留限量值为100 $\mu$ g/kg。摄入磺胺类（总量）超标的食品，可能引起皮疹、药热等过敏反应。

### 三、恩诺沙星

化学合成广谱抑菌剂，属于喹诺酮类药物。农业部公告第235号《动物性食品中兽药最高残留限量》规定产蛋鸡禁用。长期使

用或者过度使用可能导致在人体中蓄积，进而对人体机能产生危害，还可能使人体产生耐药性菌株。