附件18

不合格项目说明

1. 山梨酸及其钾盐

山梨酸及其钾盐是一种酸性防腐剂，具有较好的抑菌效果和防霉性能，对霉菌、酵母菌和好氧性细菌活性均有较好的抑制作用。而且可以被人体的代谢系统吸收而分解为[二氧化碳](https://baike.so.com/doc/1320639-1396245.html)和水，在体内无残留，是目前公认、广谱、高效、安全风险极低的一种食品防腐剂。但是依据食品安全国家标准，食品添加剂均有一定使用范围，《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）规定，在腌腊肉制品中不得使用山梨酸及其钾盐。

二、腐霉利

腐霉利属于低毒性杀菌剂，可用于防治黄瓜、茄子、番茄、洋葱等的灰霉病，莴苣、辣椒的茎腐病，油菜菌核病等。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2016）规定，韭菜中腐霉利的最大残留限量为0.2 mg/kg。

三、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。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）规定消毒餐（饮）具中不得检出大肠菌群。

四、氟虫腈

氟虫腈是一种苯基吡唑类杀虫剂。农业部规定，自2009年10月1日起，除卫生用杀虫剂、玉米等部分旱田种子包衣剂外，在我国境内停止销售和使用用于其他方面的含氟虫腈成分的农药制剂。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2016）规定，叶菜类蔬菜中氟虫腈的最大残留限量为0.02 mg/kg。

五、谷氨酸钠

谷氨酸钠是味精的主要成分，它具有特殊的鲜味，主要用于食品、菜肴的增鲜，主要反映味精的品质质量。《谷氨酸钠(味精)》（GB/T 8967-2007）中规定谷氨酸钠(味精)中谷氨酸钠含量≥99.0%。

六、甲拌磷

甲拌磷是一种有机磷类内吸杀虫、杀螨剂，属高毒农药。农业部规定蔬菜中禁止使用农药甲拌磷。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2016）规定，叶菜类蔬菜中甲拌磷的最大残留限量为0.01 mg/kg。

七、镉

镉属于重金属污染物指标，联合国环境规划署（DNFP）和国际职业卫生重金属委员会将镉列入重点研究的环境污染物，世界卫生组织（WHO）则将其作为优先研究的食品污染物。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定甲壳类水产品镉的限量值为0.5 mg/kg；规定头足类水产品（去除内脏）镉的限量值为2.0 mg/kg。

八、恩诺沙星

恩诺沙星，又名恩氟奎林羧酸，属于氟喹诺酮类药物，是一种化学合成的广谱抑菌剂，主要用于预防和治疗畜禽的细菌性感染及支原体病。《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部第235号公告）规定所有食品动物的肌肉中恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）的限量值为100 μg/kg。