附件19

不合格项目说明

菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，并非致病菌指标。主要用来评价食品清洁度，反映食品在生产过程中是否符合卫生要求。《食品安全国家标准 熟肉制品》（GB 2726-2016）对熟肉制品（发酵肉制品类除外）中的菌落总数规定同批次5个独立包装产品中菌落总数检测结果不允许有超过105 CFU/g，且至少3个包装产品检测结果不超过104 CFU/g；《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099-2015）对糕点面包中的菌落总数规定同批次5个独立包装产品中菌落总数检测结果不允许有超过105 CFU/g，且至少3个包装产品检测结果不超过104 CFU/g。

氧氟沙星

氧氟沙星属于氟喹诺酮类药物，因抗菌谱广、抗菌活性强曾被广泛用于畜禽细菌性疾病的治疗和预防。《发布在食品动物中停止使用洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星4种兽药的决定》（农业部公告第2292号）中规定禁止氧氟沙星用于食品动物，在动物性食品中不得检出。

脱氢乙酸及其钠盐

脱氢乙酸及其钠盐作为食品添加剂，广泛用作防腐剂，对霉菌具有较强的抑制作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定非发酵豆制品中不得使用脱氢乙酸及其钠盐。

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，腐霉利在韭菜中的最大残留限量为0.2 mg/kg。

二氧化硫残留量

二氧化硫（以及焦亚硫酸钾、亚硫酸钠等添加剂）是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，使用后均产生二氧化硫的残留。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）明确规定了二氧化硫作为漂白剂、防腐剂、抗氧化剂，食用菌和藻类罐头(仅限蘑菇罐头)中二氧化硫残留量不得超过0.05 g/kg。

霉菌

霉菌是丝状真菌的俗称，意即“发霉的真菌”，霉菌有的使食品转变为有毒物质，有的可能在食品中产生毒素。《食品安全国家标准 蜜饯》（GB 14884-2016）中规定蜜饯中霉菌应≤50 CFU/g。

克百威

克百威，又名呋喃丹，是一种广谱性杀虫、杀螨、杀线虫剂，属于高毒农药。农业部第199号公告明确规定克百威不得用于蔬菜、果树、茶叶、中草药材上。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2016）规定，克百威在豆类蔬菜中的最大残留限量为0.02 mg/kg。

磺胺类(总量)

磺胺类药物是合成的抑菌类兽药，除了治疗敏感菌所致传染病外，通常情况下还用于治疗传染性脑膜炎、痢疾、弓形体病。《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告第235号）规定所有食品动物的肌肉中磺胺类（总量）的限量值为100 μg/kg。