附件20

不合格项目说明

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）中规定在糕点中脱氢乙酸及其钠盐的最大使用量为0.5 g/kg。

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，鳞茎类蔬菜及叶菜类蔬菜中甲拌磷的最大残留限量为0.01 mg/kg。

总汞

总汞属于重金属污染物指标。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）规定畜禽内脏中总汞限量值为0.05 mg/kg。

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》（农业部公告第235号）规定“家禽（产蛋禁用）”，即鸡蛋中不得检出；并规定动物性食品肌肉中恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）最高残留限量为100 μg/kg。

吡唑醚菌酯

吡唑醚菌酯为杀菌剂，属于甲氧基胺基甲酸酯类，通过抑制菌株的呼吸作用，进而达到杀菌的效果，可防治香蕉黑星病、叶斑病等。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2016）规定香蕉中吡唑醚菌酯的最大残留限量为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。

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 饼干》（GB 7100-2015）对饼干中的大肠菌群规定同批次5个独立包装产品中大肠菌群检测结果不允许有超过102 CFU/g的，且至少3个包装产品检测结果不超过10 CFU/g。

乙二胺四乙酸二钠

乙二胺四乙酸二钠作为食品添加剂广泛用作稳定剂、抗氧化剂、防腐剂、螯合剂，防止金属离子引起的变色、变质、变浊及维生素的氧化损失。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）规定乙二胺四乙酸二钠在食用菌罐头中不得使用。

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 蜂蜜》（GB 14963-2011）中规定蜂蜜中菌落总数应≤1000 CFU/g。

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。