附件24

不合格项目说明

酵母

酵母是自然界中常见的真菌，酵母污染可使食品变酸，破坏食品的色、香、味，降低食品的食用价值。《食品安全国家标准 发酵乳》（GB 19302-2010）中规定酵母应≤100 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，即霉菌毒素。食品中水分含量和环境温湿度是影响霉菌繁殖与产毒的主要条件。《食品安全国家标准 蜜饯》（GB 14884-2016）中规定霉菌应≤50 CFU/g。

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）规定韭菜中甲拌磷的限量值为0.01 mg/kg。

丙溴磷

丙溴磷属于农药残留指标，其主要用途是杀虫剂，用于防治棉花、蔬菜、果树等作物的多种害虫。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2016）规定柑橘中丙溴磷的最大残留限量为0.2 mg/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 膨化食品》（GB 17401-2014）对膨化食品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100 CFU/g的，且至少3个包装产品检测结果不超过10 CFU/g。