附件26

不合格项目说明

1. 总砷

砷是一种类金属元素，主要存在于土壤、空气和水中。食物中砷污染主要来源于含砷农药、环境砷污染、含砷的原料等。食物中的砷以不同形态存在，包括无机砷以及有机砷,合计为总砷。砷主要通过饮水、食物经消化道进入体内。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定，调味品(水产调味品、藻类调味品和香辛料类除外)中总砷的限量为0.5 mg/kg。

1. 4-氯苯氧乙酸钠

4-氯苯氧乙酸钠是植物生长调节剂。主要用于防止落花落果、抑制豆类生根，并能调节植物株内激素的平衡。但由于其对人体有一定积累毒性，《国家食品药品监督管理总局、农业部、国家卫生和计划生育委员会关于豆芽生产过程中禁止使用6-苄基腺嘌呤等物质的公告》（2015年第11号）规定豆芽生产经营过程中禁止使用4-氯苯氧乙酸钠。

1. 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，用于治疗动物的皮肤感染、呼吸道感染等，是动物专属用药。《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部第235号公告）中规定，所有食品动物肌肉中恩诺沙星的限量值为100 μg/kg；同时规定“禽（产蛋鸡禁用）”，即鸡蛋中不得检出。

1. 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，鲜、冻水产动物甲壳类中镉的限量值为0.5 mg/kg。

1. 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）中规定，消毒餐（饮）具中大肠菌群不得检出。

1. 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）中规定，香蕉中吡唑醚菌酯的最大残留限量为0.02 mg/kg。

1. 腈苯唑

腈苯唑是三唑类杀菌剂，能阻止已发芽的病菌孢子侵入作物组织，抑制菌丝的伸长，可防治香蕉叶斑病等。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2016）中规定，香蕉中腈苯唑的最大残留限量为0.05 mg/kg。

1. 二氧化硫残留量

二氧化硫（以及焦亚硫酸钾、亚硫酸盐等添加剂）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）中规定，腌渍的蔬菜中二氧化硫残留量不得超过0.1 g/kg。

1. 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）中规定自2016年12月31日起，停止经营、使用用于食品动物的洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星4种原料药的各种盐、酯及其各种制剂。

1. 腐霉利

腐霉利属于低毒性杀菌剂，主要用于果树、蔬菜作物的灰霉病、菌核病、褐腐病防治。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2016）中规定，韭菜中腐霉利的最大残留限量为0.2 mg/kg。

1. 氰化物

氰化物是白酒中一项重要安全指标，《食品安全国家标准蒸馏酒及其配制酒》（GB 2757—2012）规定蒸馏酒氰化物指标应不超过8mg/kg(100%酒精度折算)。白酒中氰化物超标对人体有毒有害，是生产者直接使用不符合规定的原料加工或是生产工艺去除氰化物不彻底造成。