附件22

不合格项目说明

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）规定消毒餐（饮）具中大肠菌群不得检出。

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）规定所有食品动物肌肉中恩诺沙星的限量值为100 μg/kg；规定产蛋鸡禁用，即鸡蛋中不得检出。

1. 毒死蜱

毒死蜱属于中低毒、有机磷类农药，主要用于粮食、果树、蔬菜和其他经济作物杀虫。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2014）规定，普通白菜中毒死蜱的最大残留限量为0.1 mg/kg;芹菜中毒死蜱的最大残留限量为0.05 mg/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. 山梨酸及其钾盐

山梨酸及其钾盐属于酸性防腐剂，对霉菌、酵母菌和好氧性细菌活性均有较好的抑制作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）规定，熟肉制品（肉灌肠类除外）中山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）最大使用量为0.075 g/kg。

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）规定，韭菜中腐霉利的最大残留限量为0.2 mg/kg。

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. 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。

1. 土霉素

土霉素属于四环素类，是由链霉菌产生的一种广谱抗生素，具有促进生长和治疗疾病的作用，被广泛应用于饲料添加剂，是防治患病禽畜的常用药物。《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告第235号）中规定，土霉素在鱼/虾中最高残留限量为100 μg/kg。

1. 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 糕点、面包》（GB 7099-2015）对糕点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的，且至少3个包装产品检测结果不超过104 CFU/g。