附件14

不合格项目说明

1. 霉菌计数

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 花粉（GB 31636-2016）》

中规定，花粉中霉菌的最大检出量为2×102 CFU/g。

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. 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（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）应不超过100 μg/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. 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 蜜饯》（GB 14884-2016）对蜜饯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104 CFU/g的，且至少3个包装产品检测结果不超过103 CFU/g。