附件20

不合格项目说明

1. 霉菌和酵母

霉菌和酵母是自然界中常见的真菌，可使食品腐败变质，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 食用淀粉》（GB 31637）规定，食用淀粉中霉菌和酵母应不超过103 CFU/g。

1. 铝的残留量

硫酸铝钾（又名钾明矾），硫酸铝铵（又名铵明矾）是食品加工中常用的膨松剂和稳定剂，使用后产生铝残留。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）规定，明矾在腌制水产品（仅限海蜇）中可以按照生产需要适量添加，但铝的残留量应≤500 mg/kg（以即食海蜇中Al计）。

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）规定，鲜、冻水产动物甲壳类中镉（以Cd计）应不超过0.5 mg/kg。

1. 多菌灵

多菌灵是一种人工合成的苯并咪唑类高效低毒内吸性杀菌剂。主要用于防治麦类赤霉病、瓜果枯萎病等。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）规定韭菜中多菌灵的最大残留限量为2 mg/kg。

1. 克伦特罗

克伦特罗属于β-受体激动剂类药物，能提高胴体的瘦肉率。人食用含有“瘦肉精”的动物性食品，可能会引起中毒，出现心悸、头晕、乏力等症状，对人体健康造成伤害。全国食品安全整顿工作办公室印发的《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂名单（第四批）》（整顿办函[2010]50号）将克伦特罗列为非食用物质。《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》（农业农村部公告第250号）中规定，食品动物中禁止使用β-兴奋剂类及其盐、酯。

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。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650）规定，鱼中恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）应不超过100μg/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。食品餐饮具中检出大肠菌群，提示被肠道致病菌污染的可能性较大。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934）规定消毒餐（饮）具中大肠菌群不得检出。

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. 甲拌磷

甲拌磷是一种有机磷类广谱、内吸杀虫剂、杀螨剂，对害虫具有触杀、胃毒、熏蒸作用，属高毒农药。农业部门规定蔬菜中禁止使用甲拌磷。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）规定，叶菜类蔬菜中甲拌磷的最大残留限量为0.01 mg/kg。

1. 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）未规定发酵面制品中允许使用脱氢乙酸及其钠盐，即表明发酵面制品加工过程中不得使用脱氢乙酸及其钠盐。

1. 五氯酚酸钠

五氯酚酸钠属于有机氯农药，可用作除草剂和杀菌剂，易溶于水，容易进入水和土壤中，经环境累积，进入饲料用植物中，通过食物链进入动物内。《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》（农业农村部公告第250号）中规定，食品动物中禁止使用五氯酚酸钠。

1. 丙二醇

丙二醇是一种食品添加剂，在食品中主要起到稳定、抗结、消泡、乳化和增稠等作用。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760）中规定，丙二醇在糕点中的最大使用量为3.0 g/kg。