附件20

不合格项目说明

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，明矾在焙烤食品中可以按照生产需要适量添加，但铝的残留量应≤100 mg/kg（干样品,以Al计）。

1. 挥发性盐基氮

挥发性盐基氮是评价食品鲜度的主要指标。《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》（GB 2733）规定，海水鱼虾中挥发性盐基氮≤30 mg/100g。

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）规定，熟肉制品中山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）最大使用量为0.075 g/kg。

1. 6-苄基腺嘌呤（6-BA）

6-苄基腺嘌呤（6-BA）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6-苄基腺嘌呤。

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》（农业部公告第235号）规定，除牛/羊、猪/兔、禽外，其他动物肌肉及脂肪中恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）应不超过100μg/kg。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650）规定，除牛/羊、猪/兔、家禽、鱼外，其他动物肌肉及脂肪中恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）的残留限量值为100μg/kg。

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，鳞茎类蔬菜中甲拌磷的最大残留限量为0.01 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）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. 敌敌畏

敌敌畏是一种有机磷酸酯杀虫剂，具有速效、易挥发、易分解、残留毒性低等特点，用于防治棉花、果木和经济林、蔬菜、甘蔗、烟草、茶上的多种害虫，可能残留于谷物、油料和油脂、蔬菜和水果中。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）规定，敌敌畏在瓜类蔬菜中的最大残留限量为0.2 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. 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）未规定生湿面制品中允许使用脱氢乙酸及其钠盐，即表明生湿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. 铜绿假单胞菌

铜绿假单胞菌是一种条件致病菌，广泛分布于各种水、空气、正常人的皮肤、呼吸道和肠道等，易在潮湿的环境存活，对消毒剂、紫外线等具有较强的抵抗力，对于抵抗力较弱的人群存在健康风险。《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298）规定，同批次5个独立包装的产品中铜绿假单胞菌均不得检出。