附件29

不合格项目说明

1. 防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和

防腐剂是以保持食品原有品质和营养价值为目的的食品添加剂，它能抑制微生物的生长繁殖，防止食品腐败变质，从而延长保质期。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）中不仅规定了允许使用的防腐剂品种、使用范围及最大使用量或残留量，而且规定了防腐剂在混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过1。

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）规定，菠菜中毒死蜱的最大残留限量为0.1 mg/kg。

1. 菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，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。《液态复合调味料》（Q/RQMC 0001S-2018）对液态复合调味料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。

1. 孔雀石绿

孔雀石绿别名碱性绿、盐基块绿、孔雀绿，是一种三苯甲烷结构的工业染料。孔雀石绿可在鱼体内长时间残留，通过食物链可能对人体产生致畸、致癌和致突变等危害。《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），明确规定食品动物禁止使用孔雀石绿。

1. 二氧化硫残留量

二氧化硫（以及硫磺、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）中规定，蜜饯凉果中二氧化硫残留量不得超过0.35 g/kg。

1. 克百威

克百威，又名呋喃丹，是一种广谱性杀虫、杀螨、杀线虫剂，属于高毒农药。农业部第199号公告明确规定克百威不得用于蔬菜、果树、茶叶、中草药材上。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）规定，鳞茎类蔬菜中克百威的最大残留限量为0.02 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. 铅

铅属于重金属污染物指标。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）规定，坚果及籽类（咖啡豆除外）中铅的限量为0.2 mg/kg。

1. 啶虫脒

啶虫脒一种新型广谱且具有一定杀螨活性的杀虫剂，其作用方式为土壤和枝叶的系统杀虫剂。广泛用于水稻，尤其蔬菜、果树、茶叶的蚜虫、部分鳞翅目害虫等的防治。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）规定，普通白菜中啶虫脒最大残限量为1 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。食品及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 熟肉制品》（GB 2726）对熟肉制品中的大肠菌群规定同批次5个独立包装产品中大肠菌群检测结果不允许有超过102 CFU/g的，且至少3个包装产品检测结果不超过10 CFU/g；《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. 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100 μg/kg。

1. 磺胺类(总量)

磺胺类药物是合成的抑菌类兽药，除了治疗敏感菌所致传染病外，通常情况下还用于治疗传染性脑膜炎、痢疾、弓形体病。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650）规定，鱼（皮+肉）中磺胺类（总量）应不超过100μg/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. 霉菌

霉菌是丝状真菌的俗称，意即“发霉的真菌”，霉菌可能在食品中产生毒素，即霉菌毒素，对人体健康造成安全风险。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 饮料》（GB 7101）规定，固体饮料中霉菌应不超过50 CFU/g。