附件22

不合格项目说明

一、菌落总数、大肠菌群

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；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。《四川七味香食品有限公司企业标准 方便火锅》（Q/QWX0002S-2017）对方便火锅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；该标准对方便火锅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。

二、腐霉利

腐霉利属于低毒性杀菌剂，可用于防治黄瓜、茄子、番茄、洋葱等的灰霉病，莴苣、辣椒的茎腐病，油菜菌核病等。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2016）规定，韭菜中腐霉利的最大残留限量为0.2 mg/kg。

三、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染料，因其外观颜色呈孔雀绿而得名。自被证实具有抗菌杀虫等药效以来，许多国家曾广泛将其用作驱虫剂、杀菌剂和防腐剂，以杀灭水产动物体外的寄生虫、原生动物和鱼卵中的霉菌等。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。我国《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告第235号）明确规定所有食品动物禁止使用孔雀石绿。

四、氨基酸态氮

氨基酸态氮是酱油的特征性品质指标之一。氨基酸态氮含量越高，酱油的质量越好，鲜味越浓。氨基酸态氮不合格，主要影响的是酱油产品的风味。《酿造酱油》（GB/T 18186-2000）中规定，高盐稀态发酵酱油（含固稀发酵酱油）一级氨基酸态氮≥0.70 g/100mL。

五、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。《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告第235号）规定所有食品动物的肌肉中磺胺类（总量）的限量值为100 μg/kg。

六、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，主要用于预防和治疗畜禽的细菌性感染及支原体病。《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部第235号公告）规定所有食品动物的肌肉中恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）的限量值为100 μg/kg。

七、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、冻水产动物双壳类中镉的限量值为2.0 mg/kg；鲜、冻水产动物甲壳类中镉的限量值为0.5 mg/kg。

八、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。

九、（花生酸+山嵛酸）/总脂肪酸

花生酸、山嵛酸在核桃、杏仁中含量极微，在大豆中含量较少，而在花生中含量较高。采用花生、大豆或其他原料，部分替代或者全部替代核桃仁加工核桃露（乳）可能会导致花生酸、山嵛酸含量超标。《植物蛋白饮料 核桃露（乳）》（GB/T 31325-2014）中规定，核桃露（乳）中的（花生酸+山嵛酸）/总脂肪酸的最大限量为0.2%。

十、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。《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，五氯酚酸钠为禁止使用的药物，在动物性食品中不得检出。