附件30

不合格项目说明

一、过氧化值

过氧化值主要反映食品中油脂是否氧化变质。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300-2014）中规定，坚果与籽类食品（熟制其他）中过氧化值的限量值为0.50 g/100g。

二、呋喃西林代谢物

硝基呋喃类药物属抗生素，曾广泛应用于畜禽及水产养殖业，治疗由大肠杆菌或沙门氏菌所引起的肠炎、疥疮、赤鳍病、溃疡病等。《兽药地方标准废止目录》（农业部公告第560号）规定呋喃西林为禁止使用的药物，在动物性食品中不得检出。在农业农村部2020年1月6日发布的第250号公告中，也将呋喃西林列为禁止使用的药品。

三、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。

四、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。

五、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。

六、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 2760-2014）规定，糕点中脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）的最大使用量为0.5 g/kg。

七、亚硫酸盐

亚硫酸盐是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，使用后产生二氧化硫残留。《豆芽卫生标准》（GB 22556-2008）规定豆芽中亚硫酸盐（以SO2计）不应超过0.02 g/kg。

八、地西泮

地西泮又名安定，为镇静剂类药物，主要用于焦虑、镇静催眠，还可用于抗癫痫和抗惊厥。《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，地西泮在动物性食品中不得检出。

九、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。