附件35

不合格项目说明

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）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。

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，普通白菜中毒死蜱的最大残留限量为0.1 mg/kg。

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。因为其可能对养殖业、人体健康造成危害或者存在潜在风险，《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. 4-氯苯氧乙酸钠

4-氯苯氧乙酸钠是植物生长调节剂。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4-氯苯氧乙酸钠。

1. 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。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650）规定，地西泮是允许作治疗用，但不得在动物性食品中检出的兽药。

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. 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。2002年6月5日发布的农业部第199号公告规定在蔬菜、果树、茶叶、中草药材上不得使用甲拌磷。《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. 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。《食品安全国家标准 熟肉制品》（GB 2726）对预包装的熟肉制品（发酵肉制品类除外）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。《食品安全国家标准 食用淀粉》（GB 31637）对食用淀粉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. 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 坚果与籽类食品》（GB 19300）对熟制坚果与籽类食品及直接食用的生干坚果与籽类食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。

1. 酸价

酸价是脂肪中游离脂肪酸含量的标志，主要反映食品中的油脂酸败程度。食品中酸价超标会产生哈喇味。《马铃薯片》（QB/T 2686）中规定，马铃薯片中的酸价(以脂肪计)(KOH)应不超过3.0 mg/g。

1. 蛋白质

蛋白质是人体的主要构成物质并提供多种氨基酸，属于四大核心营养素之一，也是蛋白饮料的一个质量指标。《含乳饮料》（GB/T 21732）规定发酵型含乳饮料中蛋白质应≥1.0 g/100g。

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，干制蔬菜中二氧化硫残留量不得超过0.2 g/kg。

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 饼干》（GB 7100）规定，饼干中霉菌应不超过50 CFU/g。