附件4

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. 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、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. 甲氨基阿维菌素苯甲酸盐

甲氨基阿维菌素苯甲酸盐是一种微生物源低毒杀虫、杀螨剂，具有活性高、杀虫广谱、可混用性好、持效期长、使用安全等特点。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）规定，普通白菜中甲氨基阿维菌素苯甲酸盐最大残留限量为 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。《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。《食品安全国家标准 膨化食品》（GB 17401）对预包装膨化食品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. 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的限量值为0.5 mg/kg。

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。

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. 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。《香蕉脆片》（NY/T 948）规定，香蕉脆片中大肠菌群应≤30个/100g。《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。

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100μg/kg。

1. 甜蜜素

甜蜜素是一种常用甜味剂，其甜度是蔗糖的30～40倍。作为非营养型甜味剂，可广泛用于面包、糕点、饮料、配制酒及蜜饯等食品中。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）未规定白酒中允许使用，即表明不得使用甜蜜素。

1. N-二甲基亚硝胺

N-二甲基亚硝胺是N-亚硝胺类化合物的一种，可以由其前体物质亚硝酸盐和胺类在适宜的条件下形成，食品中天然存在的N-亚硝胺类化合物含量极微。N-二甲基亚硝胺是国际公认的毒性较大的污染物，对人体健康存在安全隐患。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）规定，干制水产品中N-二甲基亚硝胺最大限量值为4.0 μg/kg。

1. 黄曲霉毒素B1

黄曲霉毒素B1是已知的化学物质中致癌性最强的一种，对包括人和若干动物具有强烈的毒性，其毒性作用主要是对肝脏的损害。易受黄曲霉毒素B1污染的食物主要有花生、玉米、稻谷、小麦、花生油等，特别是花生、核桃等坚果与籽类食品。《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761）规定，花生及其制品中黄曲霉毒素B1的最大限量为20μg/kg。

1. 腐霉利

腐霉利属于低毒性杀菌剂，主要用于果树、蔬菜作物的灰霉病、菌核病、褐腐病防治。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）规定，韭菜中腐霉利的最大残留限量为0.2 mg/kg。

1. 酸价

酸价是脂肪中游离脂肪酸含量的标志，主要反映油脂酸败程度。食品中酸价超标可能产生哈喇味。《食品安全国家标准 植物油》（GB 2716）规定，煎炸过程中的食用植物油中的酸价（KOH）应不超过5 mg/g。

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）未规定生湿面制品中允许使用，即表明不得使用山梨酸及其钾盐。