附件19

不合格项目说明

菌落总数

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。《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099-2015）对糕点面包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，且至少3个包装产品检测结果不超过104 CFU/g；按照产品明示标准Q/CPFWB 0001-2017《熟制谷物粉制品》（登记号：1101140255S-2017）规定馒头中同批次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，且至少3个包装产品检测结果不超过104 CFU/g。

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）中规定甲壳类水产品镉的限量值为0.5 mg/kg；新鲜蔬菜镉的限量值为0.05 mg/kg。

6-苄基腺嘌呤(6-BA)

6-苄基腺嘌呤，是一种植物生长调节剂。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6-苄基腺嘌呤。

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。我国农业部公告第235号《动物性食品中兽药最高残留限量》明确规定所有食品动物禁止使用孔雀石绿。

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。依据《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014），在蜜饯果脯中不得使用脱氢乙酸及其钠盐。

二氧化硫残留量

二氧化硫（以及焦亚硫酸钾、亚硫酸钠等添加剂）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 2760-2014）明确规定了二氧化硫作为漂白剂、防腐剂、抗氧化剂，水果干类中二氧化硫残留量不得超过0.1 g/kg。

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 2760-2014）明确规定了饮料类甜蜜素的最大使用量为0.65 g/kg，按照产品明示的食用方法稀释8倍，该产品甜蜜素的最大使用量为5.2 g/kg。

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。《食品安全国家标准 豆制品》（GB 2712-2014）对豆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103 CFU/g的，且至少3个包装产品检测结果不超过102 CFU/g；《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099-2015）对糕点面包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。

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）中规定禁止氧氟沙星用于食品动物，在动物性食品中不得检出。