附件17

不合格项目说明

一、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 19298-2014）中规定同批次5个独立包装的产品中铜绿假单胞菌均不得检出。

二、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。

三、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。

四、克百威

克百威，又名呋喃丹，是一种广谱性杀虫、杀螨、杀线虫剂，属于高毒农药。农业部第199号公告明确规定克百威不得用于蔬菜、果树、茶叶、中草药材上。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2016）规定，克百威在叶菜类蔬菜中的最大残留限量为0.02 mg/kg。

五、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 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）规定消毒餐（饮）具中不得检出大肠菌群。

六、苯甲酸及其钠盐

苯甲酸及其钠盐是食品工业中常见的防腐剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，苯甲酸及其钠盐在腌渍的蔬菜中的最大使用量为1.0 g/kg。

七、糖精钠

糖精钠是食品工业中常用的合成甜味剂。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）规定，糖精钠在腌渍的蔬菜中的最大使用量为0.15 g/kg。

八、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 熟肉制品》（GB 2726-2016）对熟肉制品（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。

九、克伦特罗

克伦特罗属于β-受体激动剂类药物，被称之为“瘦肉精”，具有促进动物体蛋白质沉积、促进脂肪分解、抑制脂肪沉积，提高胴体的瘦肉率的作用。人食用含有“瘦肉精”的动物性食品，如残留量达到一定程度，就会出现毒副作用，有可能引起人体四肢、面、颈部骨骼肌震颤，内分泌紊乱。我国对动物性食品中克伦特罗有严格的规定，农业部公告第235号规定，克伦特罗是禁止使用的药物，在动物性食品中不得检出。全国食品安全整顿工作办公室印发的《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂名单(第四批)》（整顿办函[2010]50号）将克伦特罗列为非食用物质。

十、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。

十一、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），在生湿面制品中不得使用脱氢乙酸及其钠盐。

十二、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。

十三、多西环素（强力霉素）

多西环素（强力霉素）是一种四环素类药物，一般用于治疗衣原体支原体感染。《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，多西环素（强力霉素）在禽（产蛋鸡禁用），即鸡蛋中不得检出。