附件17

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。按照标准规定的范围和使用量使用是安全可靠的。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）中不仅规定了我国在食品中允许添加的某一添加剂的种类、使用量或残留量，而且规定了同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、防腐剂、抗氧化剂）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. 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. 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. 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）规定，豆类蔬菜中克百威的最大残留限量为0.02 mg/kg。

1. 霉菌

霉菌是丝状真菌的俗称，意即“发霉的真菌”，霉菌有的使食品转变为有毒物质，有的可能在食品中产生毒素，即霉菌毒素。《食品安全国家标准 饮料》（GB 7101）规定，固体饮料中霉菌应不超过50 CFU/g。《食品安全国家标准 发酵乳》（GB 19302）规定，发酵乳中霉菌应不超过30 CFU/g。

1. 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工业染料。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。《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》（农业农村部公告第250号），明确规定食品动物中禁止使用孔雀石绿。

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。《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。

八、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）应不超过100μg/kg。

九、甲拌磷

甲拌磷是一种有机磷类内吸杀虫、杀螨剂。农业部规定蔬菜中禁止使用农药甲拌磷。《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。

十、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应不超过0.5 mg/kg。

十一、酵母

酵母对糖类、脂类等有较强的“糖酵解”能力，能以分解有机质的形式危害食品，造成食品的腐败变质。酵母虽然本身并非有害菌，酵母超标会引起食物变质，食用酵母超标的食物可能会引起腹泻，危害人体健康。《食品安全国家标准 发酵乳》（GB 19302）规定，发酵乳中酵母应不超过100 CFU/g。