

附件 4

不合格检验项目小知识

一、水分

水分是肉中含量最多的组成成分。肉中水分含量多少及存在状态影响肉的加工质量及贮藏性。《畜禽肉水分限量》（GB 18394）规定，牛肉中的水分含量应 ≤ 77.0 g/100g。

二、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。克百威属于高毒农药，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，鳞茎类蔬菜中克百威的最大残留限量为 0.02 mg/kg。

三、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，反映食品是否符合卫生要求。《食品安全国家标准 食用淀粉》（GB 31637）对薯类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 10^5 CFU/g 的，且至少 3 个包装产品检测结果不超过 10^4 CFU/g。

四、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）

土霉素为四环素类抗生素，金霉素是由金色链霉菌发酵产生的四环素类抗菌药，四环素是具有菲烷母核的抗菌药物，土霉素、金霉素、四环素等四环素类抗生素是防治患病畜禽的常用药物。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限

量》（GB 31650）规定，羊肌肉中土霉素、金霉素、四环素组合的最大残留限量值为 200 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 。

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。餐饮具中检出大肠菌群，提示被肠道致病菌污染的可能性较大。

《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934）规定，消毒餐（饮）具中大肠菌群不得检出。