附件4

不合格项目说明

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. 毒死蜱

毒死蜱属于有机磷类农药，主要用于粮食、果树和其他经济作物杀虫。农业部第2032公告规定自2016年12月31日起，毒死蜱禁止在蔬菜中使用。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）规定，芹菜中毒死蜱的最大残留限量为0.05 mg/kg。

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。食品及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。《食品安全国家标准 冷冻饮品和制作料》（GB 2759）对冷冻饮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. 克伦特罗

克伦特罗属于β-受体激动剂类药物，能提高胴体的瘦肉率。人食用含有“瘦肉精”的动物性食品，可能会引起中毒，出现心悸、头晕、乏力等症状，对人体健康造成伤害。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。《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）中规定，食品动物中禁止使用β-兴奋剂类及其盐、酯。

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. 铅

铅属于重金属污染物指标。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）规定，限量指标对制品有要求的情况下，其中干制品中污染物限量以相应新鲜食品中污染物限量结合其脱水率或浓缩率折算。经折算优选春笋干尖样品铅（以Pb计）的限量为1.0 mg/kg。企业标准《干制笋》(Q/PXMR0002S-2017) 规定产品中铅（以Pb计）的限量值为0.5 mg/kg。

1. 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯

氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯属拟除虫菊酯类农药，适用防治棉花、花生、大豆、果树、蔬菜、烟草上多种害虫、害螨，也可用于防治多种地表和公共卫生害虫。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）规定，韭菜中氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯的最大残留限量为0.5 mg/kg。

1. 霉菌和酵母

霉菌和酵母是自然界中常见的真菌，可使食品腐败变质，破坏食品的色、香、味，降低食品的食用价值。《食品安全国家标准 食用淀粉》（GB 31637）规定，食用淀粉中霉菌和酵母应不超过103 CFU/g。

1. 酒精度

酒精度又叫酒度，是指在20℃时，100毫升酒中含有乙醇（酒精）的毫升数，即体积（容量）的百分数。酒精度是酒类产品的一个重要理化指标，含量不达标主要影响产品的品质。《扳倒井酒》（Q/BDJ 0002S-2019）中规定酒精度允许误差为±1.0%vol。

1. 阴离子合成洗涤剂

阴离子合成洗涤剂，主要成分十二烷基磺酸钠，是一种低毒物质，因其使用方便、易溶解、稳定性好、成本低等优点，在消毒产品中广泛使用，但是如果餐具清洗消毒流程控制不当，会造成洗涤剂在餐具上的残留，长期接触可能对人体健康产生影响。《食品安全国家标准消毒餐（饮）具》（GB 14934）规定，采用化学消毒法的餐（饮）具的阴离子合成洗涤剂应不得检出。

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. 氟虫腈

氟虫腈是一种苯基吡唑类杀虫剂，对害虫以胃毒作用为主，兼有触杀和一定的内吸作用。农业部第1157号公告规定，自2009年10月1日起，禁止在所有农作物上使用氟虫腈（玉米等部分旱田种子包衣除外）。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）规定，叶菜类蔬菜中氟虫腈的最大残留限量为0.02 mg/kg。

1. 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。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650）规定，所有食品动物肌肉及脂肪中磺胺类（总量）应不超过100 μg/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. 五氯酚酸钠

五氯酚酸钠属于有机氯农药，可用作除草剂和杀菌剂，易溶于水，容易进入水和土壤中，经环境累积，进入饲料用植物中，通过食物链进入动物内。《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）中规定，食品动物中禁止使用五氯酚酸钠。

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个独立包装的饮用水中铜绿假单胞菌均不得检出。