附件4

不合格项目说明

1. 水胺硫磷

水胺硫磷是胆碱酯酶抑制剂，具有触杀和胃毒作用，是一种广谱性有机磷类杀虫、杀螨剂，兼有杀卵作用。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）规定，柑橘类水果中水胺硫磷的最大残留限量为0.02 mg/kg。

1. 地西泮

地西泮又名安定，为镇静剂类药物，主要用于焦虑、镇静催眠，还可用于抗癫痫和抗惊厥。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650）规定，地西泮是允许作治疗用，但不得在动物性食品中检出的兽药。

1. 腐霉利

腐霉利是一种广谱内吸性的高效杀菌剂，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

恩诺沙星属第三代喹诺酮类药物，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，鱼中恩诺沙星的最大残留限量为100μg/kg。

1. 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，反映食品在生产过程中是否符合卫生要求。《食品安全国家标准 酱油》（GB 2717）对酱油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5×104 CFU/mL的，且至少3个包装产品检测结果不超过5×103 CFU/mL。

1. 亚硫酸盐

亚硫酸盐是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，使用后产生二氧化硫的残留。《豆芽卫生标准》（GB 22556）规定，豆芽中亚硫酸盐(以SO2计)的最大残留限量为0.02 g/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 熟肉制品》（GB 2726）对熟肉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102 CFU/g的，且至少3个包装产品检测结果不超过10 CFU/g。

1. 维生素A

维生素A 是人类必需的脂溶性维生素，主要生理功能包括维持人体暗视力，维持皮肤和黏膜健康等。《金盖金维牌多种维生素咀嚼片》（Q/ZNTZ 0033S）中规定，产品中维生素A（以视黄醇计）含量应在96μg/片~198μg/片范围内。

1. N-二甲基亚硝胺

N-二甲基亚硝胺是N-亚硝胺类化合物的一种，可以由亚硝酸盐和胺类在适宜的条件下形成，食品中天然存在的N-亚硝胺类化合物含量极微。N-二甲基亚硝胺是国际公认的毒性较大的污染物，对人体健康存在安全隐患。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）规定，干制水产品中N-二甲基亚硝胺最大限量值为4.0 μg/kg。

1. 呋喃唑酮代谢物

呋喃唑酮为硝基呋喃类广谱抗菌药，对常见的革兰氏阴性菌和阳性菌有抑制作用。硝基呋喃类原型药在生物体内代谢迅速，和蛋白质结合而相当稳定，故常利用对其代谢物的检测来反应硝基呋喃类药物的残留状况。研究发现硝基呋喃类药物及其代谢物对人体健康存在安全隐患，因此我国2002年12月24日发布的原农业部公告235号中将呋喃唑酮列为禁止用于所有食品动物的兽药。《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，也将其列为食品动物中禁止使用的药品。

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、冻甲壳类水产动物中镉的限量值为0.5 mg/kg。

1. 灭蝇胺

灭蝇胺又名环丙氨嗪，是一种具有触杀功能的昆虫生长调节剂，干扰蜕皮和蛹化。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）规定，豇豆中灭蝇胺的最大残留限量为0.5 mg/kg。

1. 噻虫嗪

噻虫嗪是具有触杀、胃毒和内吸作用的杀虫剂，能被迅速吸收到植物体内，并在木质部向顶传导，能防治蚜虫、粉虱、蓟马、稻飞虱等害虫。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）规定，香蕉中噻虫嗪的最大残留限量为0.02 mg/kg。

1. 6-苄基腺嘌呤（6-BA）

6-苄基腺嘌呤（6-BA）是植物生长调节剂，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。

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 保健食品》（GB 16740）规定，保健食品中霉菌和酵母应不超过50 CFU/g。