附件4

不合格项目说明

1. 阴离子合成洗涤剂

阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）是洗涤剂的主要成分。餐具清洗消毒过程中控制不当，会造成洗涤剂在餐具上的残留。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934）规定化学法消毒的餐（饮）具中阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）不得检出。

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。

三、吡唑醚菌酯

吡唑醚菌酯是具有保护、治疗和传导作用的杀菌剂。用于防治主要的植物病害，如谷物的小麦壳针孢、柄锈菌、小麦德斯霉菌，花生的球腔菌，大豆的线虫病、思茅松毛虫病和大豆锈菌等。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）规定，杧果中吡唑醚菌酯的最大残留限量为0.05 mg/kg。

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。