附件4

不合格项目说明

1. 苯甲酸及其钠盐

苯甲酸及其钠盐是食品工业中常见的防腐剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）未规定发酵性豆制品中允许使用苯甲酸及其钠盐，即表明不得使用苯甲酸及其钠盐。

1. 噻虫嗪

噻虫嗪是一种全新结构的第二代烟碱类高效低毒杀虫剂，用于叶面喷雾及土壤灌根处理。其施药后迅速被内吸，并传导到植株各部位，对刺吸式害虫如蚜虫、飞虱、叶蝉、粉虱等有良好的防效。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）规定，根茎类蔬菜中噻虫嗪的最大残留限量为0.3 mg/kg。

1. 甲拌磷

甲拌磷是一种有机磷类广谱、内吸杀虫剂、杀螨剂，对害虫具有触杀、胃毒、熏蒸作用，属高毒农药。2002年6月5日发布的农业部第199号公告规定在蔬菜、果树、茶叶、中草药材上不得使用甲拌磷。《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。

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. 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个独立包装的产品中铜绿假单胞菌均不得检出。

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。因为其可能对养殖业、人体健康造成危害或者存在潜在风险，《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。

1. 霉菌

霉菌是丝状真菌的俗称，意即“发霉的真菌”，霉菌可能在食品中产生毒素，即霉菌毒素，对人体健康造成安全风险。食品中水分含量和环境温湿度是影响霉菌繁殖与产毒的主要条件。《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099）规定，糕点中霉菌应不超过150 CFU/g。《绿色食品 麦类制品》（NY/T 1510）对产品中的霉菌规定同批次5个独立包装产品中霉菌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50 CFU/g。

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。

1. 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，但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，影响人体健康。《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。

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，可以由其前体物质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，水产制品（水产品罐头除外）中N-二甲基亚硝胺最大限量值为4.0 μg/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，香辛料类调味品中铅(以Pb计)的限量值为3.0 mg/kg。

1. 果糖和葡萄糖

果糖和葡萄糖是蜂蜜的主要甜味成分和重要质量特性指标。《食品安全国家标准 蜂蜜》（GB 14963）规定蜂蜜中果糖和葡萄糖的含量应不低于60 g/100g。

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。