附件4

不合格项目说明

1. 吡虫啉

吡虫啉是烟碱类超高效杀虫剂，具有广谱、高效、低毒、低残留，害虫不易产生抗性，并有触杀、胃毒和内吸等多重作用。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）规定，根茎类蔬菜（胡萝卜除外）中吡虫啉的最大残留限量为0.5 mg/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 食用淀粉》（GB 31637）对食用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105 CFU/g的，且至少3个包装产品检测结果不超过104 CFU/g。

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，双壳类、腹足类、头足类、棘皮类中镉的限量值为2.0 mg/kg（去除内脏）。

1. 氨基酸态氮

氨基酸态氮是酱油的特征性品质指标之一。氨基酸态氮含量越高，酱油的质量越好，鲜味越浓。氨基酸态氮不合格，主要影响的是酱油产品的风味。《酱油卫生标准》（GB 2717）中规定酱油中氨基酸态氮≥0.4 g/100mL。

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. 多菌灵

多菌灵是一种人工合成的苯并咪唑类高效低毒内吸性杀菌剂。主要用于防治麦类赤霉病、瓜果枯萎病等。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）规定韭菜中多菌灵的最大残留限量为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. 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，猪肌肉及脂肪中、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. 单核细胞增生李斯特氏菌

单核细胞增生李斯特氏菌广泛存在于自然界中，它以家畜、家禽为主要宿主，易污染该菌的食品有生乳、奶酪、肉及肉制品、鸡蛋、蔬菜沙拉、水产品等，可通过不洁食物传播。单增李斯特菌在生肉和即食食品中污染率最高，尤其保质期较长的冷藏即食食物。《冷链即食食品》（Q/FSNHB 0006）规定冷链即食食品（畜禽肉类（肉类罐头除外）的主食菜肴类产品及添加了生食蔬果的沙拉预制品类）中不得检出单增李斯特菌。

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. 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 饮料》（GB 7101）规定，固体饮料中霉菌应不超过50 CFU/g。