附件4

不合格项目说明

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 熟肉制品》（GB 2726）对预包装的熟肉制品（发酵肉制品类除外）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. 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. 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. 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. 维生素A

维生素A 是一种维持人体正常代谢和机能所必需的脂溶性维生素，有助于维持暗视力，维持皮肤和黏膜健康。《食品安全国家标准 婴幼儿谷类辅助食品》（GB 10769）中规定，婴幼儿谷类辅助食品中维生素A含量应在14μgRE/100kJ—43μgRE/100kJ范围内，且《食品安全国家标准 预包装特殊膳食用食品标签》（GB 13432）中规定，营养成分的实际含量不应低于标示值的80%。本次不合格样品既不符合食品安全国家标准要求，也未达到产品标签标示要求。

1. 克百威

克百威，又名呋喃丹，是一种广谱性杀虫、杀螨、杀线虫剂，属于高毒农药。农业部第199号公告明确规定克百威不得用于蔬菜、果树、茶叶、中草药材上。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）规定，豆类蔬菜中克百威的最大残留限量为0.02 mg/kg。

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. 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，韭菜中毒死蜱的最大残留限量为0.1 mg/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个独立包装的饮用水中铜绿假单胞菌均不得检出。