附件4

不合格项目说明

1. 脱氢乙酸及其钠盐

脱氢乙酸及其钠盐作为食品添加剂，广泛用作防腐剂，对霉菌具有较强的抑制作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）未规定粮食加工品中允许使用脱氢乙酸及其钠盐，即表明粮食加工品中不得使用脱氢乙酸及其钠盐。

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. 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，鱼中恩诺沙星的最大残留限量为100 μg/kg。

1. 多菌灵

多菌灵是一种广谱性杀菌剂，对多种作物由真菌引起的病害具有防治效果，广泛用于果树、蔬菜、粮棉和林木病害的防治。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）规定韭菜中多菌灵的最大残留限量为2 mg/kg。