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）规定，糕点中脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）的最大使用量为0.5 g/kg。

1. 噻虫嗪

噻虫嗪是具有触杀、胃毒和内吸作用的杀虫剂，能被迅速吸收到植物体内，并在木质部向顶传导，能防治蚜虫、粉虱、蓟马、稻飞虱等害虫。《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. 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。食品及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 冷冻饮品和制作料》（GB 2759）对冷冻饮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。《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. 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，限量指标对制品有要求的情况下，其中干制品中污染物限量以相应新鲜食品中污染物限量结合其脱水率或浓缩率折算。

1. 噻虫胺

噻虫胺，具有根内吸活性和层间传导性，能防治水稻、玉米、油菜、果树和蔬菜、柑橘的刺吸式和咀嚼式害虫，如飞虱、椿象、蚜虫和烟粉虱。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）规定，茄果类蔬菜（番茄除外）中噻虫胺的最大残留限量为0.05 mg/kg。

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，干制水产品中N-二甲基亚硝胺最大限量值为4.0 μg/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号公告规定自2016年12月31日起，禁止毒死蜱在蔬菜中使用。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）规定，芹菜中毒死蜱的最大残留限量为0.05 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）中规定五氯酚酸钠在食品动物中禁止使用，即在动物性食品中不得检出。

1. 吡虫啉

吡虫啉是内吸性杀虫剂，可层间传导，具有触杀和胃毒作用，可较好防治刺吸式口器害虫，也可防治土壤害虫、白蚁和一些叮咬害虫。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）规定，香蕉中吡虫啉的最大残留限量为0.05 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. 乙基麦芽酚

乙基麦芽酚是允许使用的食品用合成香料，是一种有芬芳香气的白色晶状粉末，因其能使食品中原有香味得到调和、改良和提升，常被作为增香剂。因植物油脂没有加香的必要，《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）规定，植物油脂不得添加食品用香料、香精。

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. 呋喃唑酮代谢物

硝基呋喃类药物属抗生素，曾广泛应用于畜禽及水产养殖业，治疗由大肠杆菌或沙门氏菌所引起的肠炎、疥疮、赤鳍病、溃疡病等，但是研究发现硝基呋喃类药物及其代谢物对人体健康存在安全隐患，因此我国2002年12月24日发布的原农业部公告235号中将呋喃唑酮列为禁止用于所有食品动物的兽药。农业农村部2020年1月6日发布的第250号公告中，也将其列为食品动物中禁止使用的药品。

1. 铝的残留量

硫酸铝钾（又名钾明矾），硫酸铝铵（又名铵明矾）是食品加工中常用的膨松剂和稳定剂，使用后产生铝残留。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）规定，明矾在油炸面制品中可以按照生产需要适量添加，但铝的残留量（干样品,以Al计）应≤100 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。