附件4

不合格项目说明

1. 霉菌和酵母

霉菌和酵母是自然界中常见的真菌，可使食品腐败变质，破坏食品的色、香、味，降低食品的食用价值。《食品安全国家标准 食用淀粉》（GB 31637）规定，食用淀粉中霉菌和酵母应不超过103 CFU/g。

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，是动物专用药物。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650）规定，鱼及其他动物中恩诺沙星的最大残留限量为100μg/kg。

1. 铵盐

铵盐是酱油中存在的非营养成分，铵盐含量超标会造成酱油风味不佳。《酿造酱油》（GB/T 18186）规定酿造酱油中铵盐（以氮计）的含量不得超过氨基酸态氮含量的30%。

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。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. 腈苯唑

腈苯唑是三唑类杀菌剂，能阻止已发芽的病菌孢子侵入作物组织，抑制菌丝的伸长，可防治香蕉叶斑病等。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）中规定，香蕉中腈苯唑的最大残留限量为0.05 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。

1. 五氯酚酸钠

五氯酚酸钠是一种有机氯农药，属于杀虫除草剂，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. 酸价

酸价，又称酸值，主要反映食品中的油脂酸败程度。酸价超标会导致食品有哈喇味，超标严重时所产生的醛、酮、酸会破坏脂溶性维生素，导致肠胃不适。《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099）中规定，糕点中的酸价（以脂肪计）（KOH）应不超过5 mg/g。