附件4

不合格项目说明

1. 氟虫腈

氟虫腈是一种苯基吡唑类杀虫剂，对害虫以胃毒作用为主，兼有触杀和一定的内吸作用。农业部第1157号公告规定，自2009年10月1日起，禁止在所有农作物上使用氟虫腈（玉米等部分旱田种子包衣除外）。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）规定，氟虫腈在芸薹属类蔬菜中的最大残留限量值为0.02 mg/kg。

1. 过氧化值

过氧化值主要反映食品中油脂是否氧化变质。《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099）中规定，糕点中过氧化值（以脂肪计）不允许超过0.25 g/100g。

1. 霉菌

霉菌是丝状真菌的俗称，意即“发霉的真菌”。食品受霉菌污染后，不仅颜色、味道可能发生改变，其中的营养物质也会遭到破坏，降低其食用价值，有的霉菌还可能在食品中产生毒素，危害人体健康。《食品安全国家标准 冲调谷物制品》（GB 19640）对冲调谷物制品中的霉菌规定同批次5个独立包装产品中霉菌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50 CFU/g。

1. 油酸、亚油酸

脂肪酸组成是植物油的特征性理化指标，可以直观的反映出植物油的营养价值，不同植物油有相对稳定的脂肪酸组成比例。植物油中的脂肪酸主要成分是不饱和脂肪酸，其中油酸属于单不饱和脂肪酸、亚油酸属于多不饱和脂肪酸。油酸、亚油酸等是芝麻油脂肪酸中主要组成。《芝麻油》（GB/T 8233）规定芝麻油主要脂肪酸组成中油酸(C18∶1)范围为34.4%~45.5%，亚油酸(C18∶2)范围为36.9%~47.9%。

1. 啶虫脒

啶虫脒是一种新型广谱且具有一定杀螨活性的杀虫剂，其作用方式为土壤和枝叶的系统杀虫剂。适用作物广泛，常用于蔬菜、果树、茶叶的蚜虫、部分鳞翅目害虫等的防治。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）规定，普通白菜中啶虫脒最大残限量为1 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. 地西泮

地西泮又名安定，为镇静剂类药物，主要用于焦虑、镇静催眠，还可用于抗癫痫和抗惊厥。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650）规定，地西泮是允许作治疗用，但不得在动物性食品中检出的兽药。

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。《调味面制品》（Q/AZY 0003S）中规定，调味面制品中的酸价（以脂肪计）（KOH）应不超过3.0 mg/g。

1. 腐霉利

腐霉利是一种广谱内吸性的高效杀菌剂，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. 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）未规定生湿面制品中允许使用脱氢乙酸及其钠盐，即表明生湿面制品加工过程中不得使用脱氢乙酸及其钠盐。

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. 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、冻甲壳类水产动物中镉的限量值为0.5 mg/kg。

1. 敌敌畏

敌敌畏是一种高效、速效且广谱的有机磷杀虫剂，具有触杀、胃毒和熏蒸作用。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）规定，桃中敌敌畏的最大残留限量为0.1 mg/kg。