附件4

不合格项目说明

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，普通白菜中毒死蜱的最大残留限量为0.1 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、冻甲壳类水产动物中镉的限量值为0.5 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. 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. 山梨酸及其钾盐

山梨酸及其钾盐属于酸性防腐剂，对霉菌、酵母菌和好氧性细菌活性有较好的抑制作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）规定酱卤肉制品中山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)的最大使用量为0.075 g/kg。

1. 谷氨酸钠

谷氨酸钠是鸡精、鸡粉的组成成分，它具有特殊的鲜味，主要用于食品、菜肴的增鲜，反映鸡精、鸡粉的品质质量。《鸡精调味料》（SB/T 10371）规定，谷氨酸钠在鸡精调味料中的含量应不小于35.0g/100g。

1. 呈味核苷酸二钠

呈味核苷酸二钠是一种白色或类白色的结晶或结晶性粉末。可增强制品的鲜味，通常与谷氨酸钠混合使用。《鸡精调味料》（SB/T 10371）规定，呈味核苷酸二钠在鸡精调味料中的含量应不小于1.10g/100g。

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. 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，鱼中恩诺沙星的最大残留限量为100μg/kg。

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. 铅

铅属于重金属污染物指标。《食品安全国家标准 保健食品》（GB 16740）规定，保健食品中铅（以Pb计）的限量值为2.0 mg/kg。

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。《食品安全地方标准 柳州螺蛳粉》（DBS 45/034）规定产品中的霉菌应不超过103 CFU/g。

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，普通白菜中吡虫啉的最大残留限量为0.5 mg/kg。

1. 克伦特罗

克伦特罗属于β-受体激动剂类药物，能提高胴体的瘦肉率。人食用含有“瘦肉精”的动物性食品，可能会引起中毒，出现心悸、头晕、乏力等症状，对人体健康造成伤害。全国食品安全整顿工作办公室印发的《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂名单（第四批）》（整顿办函[2010]50号）将克伦特罗列为非食用物质。《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β-兴奋剂类及其盐、酯。