附件4

不合格项目说明

1. 胭脂红

胭脂红为偶氮类合成着色剂，广泛应用于食品工业中。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB2760）规定, 水果罐头中胭脂红的最大使用量为0.1g/kg。

1. 甲氨基阿维菌素苯甲酸盐

甲氨基阿维菌素苯甲酸盐是非内吸性杀虫剂，能防治蔬菜、芸苔属植物、果树、玉米、茶树、葡萄和棉花中的鳞翅类害虫。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）规定，豆类蔬菜（菜豆、菜用大豆除外）中甲氨基阿维菌素苯甲酸盐最大残留限量为0.015 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 饼干》（GB 7100）中规定，配料中添加油脂的饼干中过氧化值（以脂肪计）不允许超过0.25 g/100g。

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. 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. 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，根茎类蔬菜中噻虫胺的最大残留限量为0.2 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。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. 阴离子合成洗涤剂

阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)是洗涤剂的主要成分。餐具清洗消毒过程中控制不当，会造成洗涤剂在水体或餐具上的残留。《食品安全国家标准 消毒餐(饮)具》（GB 14934）规定消毒餐（饮）具中阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)不得检出。