附件4

不合格项目说明

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. 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. 6-苄基腺嘌呤（6-BA）

6-苄基腺嘌呤（6-BA）是植物生长调节剂，主要用于防止落花落果、抑制豆类生根，并能调节植物株内激素的平衡，但由于其对人体有一定积累毒性，《国家食品药品监督管理总局、农业部、国家卫生和计划生育委员会关于豆芽生产过程中禁止使用6-苄基腺嘌呤等物质的公告》（2015年第11号）规定豆芽生产经营过程中禁止使用6-苄基腺嘌呤。

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。

1. 灭蝇胺

灭蝇胺又名环丙氨嗪，是一种具有触杀功能的昆虫生长调节剂，干扰蜕皮和蛹化。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）规定，豇豆中灭蝇胺的最大残留限量为0.5 mg/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。