附件4

不合格项目说明

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，会造成洗涤剂在餐具上的残留。《食品安全国家标准 消毒餐(饮)具》（GB 14934）规定化学法消毒的餐（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. 铝的残留量

硫酸铝钾（又名钾明矾），硫酸铝铵（又名铵明矾）是食品加工中常用的膨松剂和稳定剂，使用后产生铝残留。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）规定，明矾在油炸面制品中可以按照生产需要适量添加，但铝的残留量（干样品,以Al计）应≤100 mg/kg。

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. 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. 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，香蕉中吡虫啉的最大残留限量为0.05 mg/kg。

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，其他动物（肌肉）中恩诺沙星的最大残留限量为100μg/kg。