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，鳞茎类蔬菜中毒死蜱的最大残留限量为0.02 mg/kg。

1. 倍硫磷

倍硫磷是具有触杀、胃毒和熏蒸作用的有机磷农药。对蚜虫等有较好防效。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）规定，豆类蔬菜中倍硫磷的最大残留限量为0.05 mg/kg。

1. 大肠菌群

大肠菌群是国内外通用的食品污染指示菌之一。食品中检出大肠菌群，提示被肠道致病菌污染的可能性较大。《食品安全国家标准 速冻面米制品》（GB 19295）对熟制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100 CFU/g的，且至少4个包装产品检测结果不超过10 CFU/g。

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. 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. 苯甲酸及其钠盐

苯甲酸及其钠盐是食品工业中常见的防腐剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）规定，半固体复合调味料中苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)的最大使用量为1.0 g/kg。

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，复合调味料中山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)的最大使用量为1.0 g/kg。

1. 防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和

防腐剂是以保持食品原有品质和营养价值为目的的食品添加剂，它能抑制微生物的生长繁殖，防止食品腐败变质，从而延长保质期。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）中不仅规定了允许使用的防腐剂品种、使用范围及最大使用量或残留量，而且规定了防腐剂在混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过1。

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. 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。