附件4

不合格项目说明

1. 亚硫酸盐

亚硫酸盐是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，使用后产生二氧化硫的残留。《豆芽卫生标准》（GB 22556）规定，豆芽中亚硫酸盐(以SO2计)的最大残留限量为0.02 g/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. 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. 噻虫嗪

噻虫嗪是具有触杀、胃毒和内吸作用的杀虫剂，能被迅速吸收到植物体内，并在木质部向顶传导，能防治蚜虫、粉虱、蓟马、稻飞虱等害虫。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）规定，香蕉中噻虫嗪的最大残留限量为0.02 mg/kg，根茎类蔬菜（芜菁除外）中噻虫嗪的最大残留限量为0.3 mg/kg。

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，反映食品是否符合卫生要求。《食品安全国家标准 食用淀粉》（GB 31637）对食用淀粉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。《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. 霉菌和酵母

霉菌和酵母是自然界中常见的真菌，可使食品腐败变质，破坏食品的色、香、味，降低食品的食用价值。《食品安全国家标准 食用淀粉》（GB 31637）规定，食用淀粉中霉菌和酵母应不超过103 CFU/g。

1. 地西泮

地西泮又名安定，为镇静剂类药物，主要用于焦虑、镇静催眠，还可用于抗癫痫和抗惊厥。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650）规定，地西泮是允许作治疗用，但不得在动物性食品中检出的兽药。

1. 五氯酚酸钠

五氯酚酸钠属于有机氯农药，常用作除草剂、杀菌剂。动物产品的五氯酚酸钠残留，可导致对人体的急性毒性作用。《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，五氯酚酸钠为食品动物中禁止使用的药品（动物性食品中不得检出）。

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. 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。《冷链即食食品》（Q/HRYNY 0002）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102 CFU/g的，且至少3个包装产品检测结果不超过10 CFU/g。

1. 甲拌磷

甲拌磷是有机磷类的高毒广谱内吸性杀虫剂，有触杀、胃毒、熏蒸作用，对刺吸式口器和咀嚼式口器害虫具有较好的防治作用。2002年6月5日发布的农业部第199号公告规定在蔬菜、果树、茶叶、中草药材上不得使用甲拌磷。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）规定，叶菜类蔬菜中甲拌磷的最大残留限量为0.01 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。