附件4

不合格项目说明

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 糕点、面包》（GB 7099）中规定，糕点中过氧化值（以脂肪计）不允许超过0.25 g/100g。

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，叶菜类蔬菜(芹菜除外)中毒死蜱的最大残留限量为0.02 mg/kg。

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. 单核细胞增生李斯特氏菌

单核细胞增生李斯特氏菌广泛存在于自然界中，以家畜、家禽为主要宿主，易污染该菌的食品有生乳、奶酪、肉及肉制品、鸡蛋、蔬菜沙拉、水产品等，可通过不洁食物传播，对新生儿、孕妇以及免疫缺陷者等易感人群风险较高。《冷链即食食品》（Q/FSNHB 0006）规定，同批次5个独立包装的产品中单核细胞增生李斯特氏菌均不得检出。

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. 克伦特罗

克伦特罗属于β-兴奋剂类药物，能提高胴体的瘦肉率。人食用含有“瘦肉精”的动物性食品，可能会引起中毒，出现心悸、头晕、乏力等症状，对人体健康造成伤害。整顿办函〔2010〕50号文件将克伦特罗列为非食用物质，在动物性食品中应不得检出。《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，食品动物中禁止使用β-兴奋剂类及其盐、酯。

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。