附件4

不合格项目说明

1. 氟虫腈

氟虫腈是一种苯基吡唑类杀虫剂，对害虫以胃毒作用为主，兼有触杀和一定的内吸作用。农业部第1157号公告规定，自2009年10月1日起，禁止在所有农作物上使用氟虫腈（玉米等部分旱田种子包衣除外）。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）规定，叶菜类蔬菜中氟虫腈的最大残留限量值为0.02 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。食品及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 发酵乳》（GB 19302）对发酵乳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5 CFU/g的，且至少3个包装产品检测结果不超过1 CFU/g。《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. 酵母

酵母数是评价食品卫生质量的指示性指标，其食品卫生学意义是作为判定食品被酵母污染程度的标志。酵母污染可使产品腐败变质，破坏产品的色、香、味。《食品安全国家标准 发酵乳》（GB 19302）规定发酵乳中酵母应不超过100 CFU/g。

1. 铅

铅属于重金属污染物指标。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）规定，香辛料类调味品中铅（以Pb计）的限量值为3.0 mg/kg。《固态调味料》（Q/DXKLD 0001）规定，香辛料调味料中铅（以Pb计）的限量值为2.9 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，鱼中恩诺沙星的最大残留限量为100μg/kg。

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。