附件4

不合格项目说明

1. 吡唑醚菌酯

吡唑醚菌酯是具有保护、治疗和传导作用的杀菌剂。用于防治主要的植物病害，如谷物的小麦壳针孢、柄锈菌、小麦德斯霉菌，花生的球腔菌，大豆的线虫病、思茅松毛虫病和大豆锈菌等。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）规定，荔枝中吡唑醚菌酯的最大残留限量为0.1 mg/kg。

1. 孔雀石绿

孔雀石绿是一种工业染料。在水产养殖过程中，曾作为杀菌剂和抗寄生虫药，用于防治各种鱼病。孔雀石绿在鱼体内代谢为隐色孔雀石绿，长时间残留于生物体内。孔雀石绿及隐色孔雀石绿均对人体肝脏具有潜在致癌性。《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）明确规定食品动物禁止使用孔雀石绿。

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. 二甲戊灵

二甲戊灵是一种选择性除草剂，可用于谷物、洋葱、韭菜等多种作物田防除杂草。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）规定，韭菜中二甲戊灵的最大残留限量为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、果树和蔬菜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. 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. 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。