附件4

不合格项目说明

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 消毒餐（饮）具》（GB 14934）规定消毒餐（饮）具中大肠菌群不得检出。《熟制面点食品》（Q/FSYQS 0001）对产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102 CFU/g的，且至少3个包装产品检测结果不超过10 CFU/g。

1. 霉菌

霉菌是丝状真菌的俗称，意即“发霉的真菌”。食品受霉菌污染后，不仅颜色、味道可能发生改变，其中的营养物质也会遭到破坏，降低其食用价值，有的霉菌还可能在食品中产生毒素，危害人体健康。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300）规定坚果与籽类食品中的霉菌应不超过25 CFU/g。

1. 酸价

酸价，又称酸值，主要反映食品中的油脂酸败程度。酸价超标会导致食品有哈喇味，超标严重时所产生的醛、酮、酸会破坏脂溶性维生素，导致肠胃不适。《食品安全国家标准 膨化食品》（GB 17401）中规定，膨化食品中的酸价（以脂肪计）（KOH）应不超过5 mg/g。

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. 乙二胺四乙酸二钠

乙二胺四乙酸二钠作为食品添加剂广泛用作稳定剂、抗氧化剂、防腐剂、螯合剂，可防止金属离子引起的变色、变质、变浊及维生素的氧化损失。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）规定蔬菜罐头中乙二胺四乙酸二钠的最大使用量为0.25 g/kg。

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. 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，芹菜中毒死蜱的最大残留限量为0.05 mg/kg。

1. 吡虫啉

吡虫啉是内吸性杀虫剂，可层间传导，具有触杀和胃毒作用，可较好防治刺吸式口器害虫，也可防治土壤害虫、白蚁和一些叮咬害虫。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）规定，香蕉中吡虫啉的最大残留限量为0.05 mg/kg。

1. 6-苄基腺嘌呤（6-BA）

6-苄基腺嘌呤（6-BA）是植物生长调节剂，主要用于防止落花落果、抑制豆类生根，并能调节植物株内激素的平衡，但由于其对人体有一定积累毒性，《国家食品药品监督管理总局、农业部、国家卫生和计划生育委员会关于豆芽生产过程中禁止使用6-苄基腺嘌呤等物质的公告》（2015年第11号）规定豆芽生产经营过程中禁止使用6-苄基腺嘌呤。

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. N-二甲基亚硝胺

N-二甲基亚硝胺是N-亚硝胺类化合物的一种，可以由亚硝酸盐和胺类在适宜的条件下形成，食品中天然存在的N-亚硝胺类化合物含量极微。N-二甲基亚硝胺是国际公认的毒性较大的污染物，对人体健康存在安全隐患。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）规定，干制水产品中N-二甲基亚硝胺最大限量值为4.0 μg/kg。

1. 还原糖分

还原糖分是食糖的质量指标之一，是区分绵白糖和白砂糖的主要参数之一，绵白糖的外观和口感与还原糖的含量密切相关。《绵白糖》（GB/T 1445）规定，绵白糖中还原糖分为1.5 g/100g～2.5 g/100g。