附件4

不合格项目说明

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. 铝的残留量

硫酸铝钾（又名钾明矾），硫酸铝铵（又名铵明矾）是食品加工中常用的膨松剂和稳定剂，使用后产生铝残留。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）规定，明矾在油炸面制品中可以按照生产需要适量添加，但铝的残留量（干样品,以Al计）应不超过100 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，根茎类蔬菜（胡萝卜除外）中吡虫啉的最大残留限量为0.5 mg/kg。

1. 啶虫脒

啶虫脒是一种新型广谱且具有一定杀螨活性的杀虫剂，常用于蔬菜、果树、茶叶的蚜虫、部分鳞翅目害虫等的防治。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）规定，普通白菜中啶虫脒最大残限量为1 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。

六、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。

七、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. 氯氰菊酯和高效氯氰菊酯

氯氰菊酯和高效氯氰菊酯，非内吸性杀虫剂，具有触杀、胃毒作用。能防治果树（包括柑橘类植物）、马铃薯、生菜、辣椒、番茄、谷物、玉米、大豆、棉花上多种害虫。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）规定，果类调味料（豆蔻除外）中氯氰菊酯和高效氯氰菊酯最大残留限量为0.1 mg/kg。