附件4

不合格项目说明

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. 克百威

克百威，又名呋喃丹，是一种广谱性杀虫、杀螨、杀线虫剂，属于高毒农药。农业部第199号公告明确规定克百威不得用于蔬菜、果树、茶叶、中草药材上。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）规定，豆类蔬菜中克百威的最大残留限量为0.02 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. 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，双壳类、腹足类、头足类、棘皮类水产动物中镉的限量值为2.0 mg/kg，鲜、冻甲壳类水产动物中镉的限量值为0.5 mg/kg。

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. 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. 磺胺类（总量）

磺胺类药物是一类人工合成的抑菌药，对大多数革兰氏阳性菌和阴性菌都有较强抑制作用。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650）规定，所有食品动物肌肉及脂肪中磺胺类（总量）应不超过100 μg/kg。

1. 地西泮

地西泮又名安定，为镇静剂类药物，主要用于焦虑、镇静催眠，还可用于抗癫痫和抗惊厥。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650）规定，地西泮是允许作治疗用，但不得在动物性食品中检出的兽药。

1. 菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，主要用来评价食品清洁度，反映食品在生产过程中是否符合卫生要求。《食品安全国家标准 酱油》（GB 2717）对酱油中的菌落总数规定同批次5个独立包装产品中菌落总数检测结果不允许有超过5×104 CFU/mL的，且至少3个包装产品检测结果不超过5×103 CFU/mL。

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. 多菌灵

多菌灵是一种广谱性杀菌剂，对多种作物由真菌引起的病害具有防治效果，广泛用于果树、蔬菜、粮棉和林木病害的防治。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）规定菜豆中多菌灵的最大残留限量为0.5 mg/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。

1. 油酸、亚油酸

脂肪酸组成是植物油的特征性理化指标，可以直观的反映出植物油的营养价值，不同植物油有相对稳定的脂肪酸组成比例。植物油中的脂肪酸主要成分是不饱和脂肪酸，其中油酸属于单不饱和脂肪酸、亚油酸属于多不饱和脂肪酸。油酸、亚油酸等是芝麻油脂肪酸中主要组成。《芝麻油》（GB/T 8233）规定芝麻油主要脂肪酸组成中油酸(C18∶1)范围为34.4%~45.5%，亚油酸(C18∶2)范围为36.9%~47.9%。

1. 单核细胞增生李斯特氏菌

单核细胞增生李斯特氏菌为革兰氏阳性菌，食源性致病菌，该菌在4℃的环境中仍可生长繁殖，是冷藏食品威胁人体健康的主要病原菌之一。单核细胞增生李斯特氏菌广泛存在于自然界中，它以家畜、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，人可能通过食入带有此菌的食物而感染。《冷链即食食品》（Q/CYHLS 0007）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。