附件4

不合格项目说明

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，粉丝粉条中明矾按生产需要适量使用，但铝的残留量应≤200 mg/kg（干样品，以Al计）。

1. 地西泮

地西泮又名安定，为镇静剂类药物，主要用于抗焦虑、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. 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，韭菜中多菌灵的最大残留限量为2 mg/kg。

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。《代用茶》（Q/FYHC 0001S）规定产品中微生物限量应符合DBS34/ 2607规定，即产品中霉菌检测结果应≤1×10³ CFU/g。

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. 不挥发酸

不挥发酸是食醋中总酸的一种，以乳酸为主。不挥发酸的含量不足在一定程度上会影响食醋的口感和风味。《酿造食醋》（GB/T 18187）规定，固态发酵食醋中的不挥发酸（以乳酸计）应不少于0.50 g/100mL。

1. 克伦特罗

克伦特罗属于β-兴奋剂类药物，能提高畜类动物胴体的瘦肉率。人食用含有“瘦肉精”的动物性食品，可能会出现心悸、头晕、乏力等症状，对人体健康造成伤害。整顿办函〔2010〕50号文件将克伦特罗列为非食用物质，在动物性食品中应不得检出。《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，食品动物中禁止使用β-兴奋剂类及其盐、酯。

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。