附件4

不合格项目说明

1. 过氧化值

过氧化值主要反映食品中油脂是否氧化变质。《食品安全国家标准 膨化食品》（GB 17401）中规定，含油型膨化食品中过氧化值（以脂肪计）不允许超过0.25 g/100g。

1. 二氧化硫残留量

二氧化硫（以及焦亚硫酸钾、焦亚硫酸钠等添加剂）是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，使用后均产生二氧化硫的残留。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）未规定淀粉制品中允许使用，即表明不得使用二氧化硫。

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. 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 冷冻饮品和制作料》（GB 2759）对冷冻饮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。《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。

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、油菜、果树和蔬菜、柑橘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，茄果类蔬菜（番茄除外）中噻虫胺的最大残留限量为0.05 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，是动物专属用药。《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100 μg/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。《食品安全国家标准 冲调谷物制品》（GB 19640）对冲调谷物制品中的霉菌规定同批次5个独立包装产品中霉菌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50 CFU/g。

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. 啶虫脒

啶虫脒一种新型广谱且具有一定杀螨活性的杀虫剂，其作用方式为土壤和枝叶的系统杀虫剂。适用作物广泛，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. 甲拌磷

甲拌磷是有机磷类的高毒广谱内吸性杀虫剂，有触杀、胃毒、熏蒸作用，对刺吸式口器和咀嚼式口器害虫具有较好的防治作用。2002年6月5日发布的农业部第199号公告规定在蔬菜、果树、茶叶、中草药材上不得使用甲拌磷。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）规定，叶菜类蔬菜中甲拌磷的最大残留限量为0.01 mg/kg。

1. 极性组分

极性组分是食用油在高温煎炸过程中发生热氧化反应、热氧化聚合反应等反应时所产生比正常油脂分子（甘油三酸酯）极性大的一些成分，主要用于描述油脂的劣变程度。长期食用过度煎炸的食用植物油，其热氧化产物、热氧化聚合产物对人体健康不利。《食品安全国家标准 植物油》（GB 2716）中规定，煎炸过程中的食用植物油中极性组分应≤27%。

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. 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. 铜绿假单胞菌

铜绿假单胞菌是一种条件致病菌，广泛分布于各种水、空气、正常人的皮肤、呼吸道和肠道等，易在潮湿的环境存活，对消毒剂、紫外线等具有较强的抵抗力，对于抵抗力较弱的人群存在健康风险。《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298）规定，同批次5个独立包装的饮用水中铜绿假单胞菌均不得检出。

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，明矾在腌制水产品（仅限海蜇）中可以按照生产需要适量添加，但铝的残留量（以即食海蜇中Al计）应不超过500 mg/kg。