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 饼干》（GB 7100）中规定，配料中添加油脂的饼干中过氧化值（以脂肪计）不允许超过0.25 g/100g。

1. 倍硫磷

倍硫磷是具有触杀、胃毒和熏蒸作用的有机磷农药，对蚜虫等有较好防治效果。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）规定，豆类蔬菜中倍硫磷的最大残留限量为0.05 mg/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。克百威属于高毒农药，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. 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. 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. 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. 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。