附件4

不合格项目说明

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 消毒餐（饮）具》（GB 14934）规定消毒餐（饮）具中大肠菌群不得检出。《食品安全国家标准 动物性水产制品》（GB 10136）对即食生制水产品中的大肠菌群规定同批次5件样品中大肠菌群检测结果不允许有超过102 CFU/g的，且至少3件样品检测结果不超过10 CFU/g。

1. 2,4-滴和2,4-滴钠盐

2,4-滴和2,4-滴钠盐常用作除草剂，可用于防除禾谷类作物田中的双子叶杂草，防止果实早落花、落果，并可形成无子果实，促进果实早熟增产。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）规定，柑中2,4-滴和2,4-滴钠盐的最大残留限量为0.1mg/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. 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. 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，根茎类蔬菜中噻虫胺的最大残留限量为0.2 mg/kg。

1. 毒死蜱

毒死蜱属于有机磷类农药，主要用于粮食、果树和其他经济作物杀虫。农业部第2032号公告规定自2016年12月31日起，禁止毒死蜱在蔬菜中使用。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）规定，鳞茎类蔬菜中毒死蜱的最大残留限量为0.02 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。