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。《速冻调制食品》（SB/T 10379）中规定，产品中过氧化值应符合GB 19295规定的限量指标，过氧化值(以脂肪计)不允许超过0.25 g/100g。

二、大肠菌群

大肠菌群是国内外通用的食品污染指示菌之一。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 坚果与籽类食品》（GB 19300）对熟制坚果与籽类食品及直接食用的生干坚果与籽类食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。《冷链即食食品》（Q/PGWYP 0003）对冷链即食食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4个包装产品检测结果不超过10 CFU/g。

三、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，豆类蔬菜中噻虫胺的最大残留限量为0.01 mg/kg。

1. 啶虫脒

啶虫脒是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，茄果类蔬菜(番茄、茄子、甜椒、黄秋葵除外)中啶虫脒最大残限量为0.2 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。

六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯

氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯属拟除虫菊酯类农药，适用防治棉花、花生、大豆、果树、蔬菜、烟草上多种害虫、害螨，也可用于防治多种地表和公共卫生害虫。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）规定，韭菜中氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯的最大残留限量为0.5 mg/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，鲜、冻甲壳类水产动物中镉的限量值为0.5 mg/kg。