附件4

不合格项目说明

1. 山梨酸及其钾盐

山梨酸及其钾盐属于酸性防腐剂，对霉菌、酵母菌和好氧性细菌活性有较好的抑制作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）未规定腐竹类(包括腐竹、油皮等) 豆制品中允许使用山梨酸及其钾盐，即表明不得使用山梨酸及其钾盐。

1. 酸价

酸价，又称酸值，主要反映食品中的油脂酸败程度。酸价超标会导致食品有哈喇味，超标严重时所产生的醛、酮、酸会破坏脂溶性维生素，导致肠胃不适。《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099）中规定，糕点中的酸价（以脂肪计）（KOH）应不超过5 mg/g。

1. 甜蜜素

甜蜜素是一种常用甜味剂，其甜度是蔗糖的30～40倍。作为非营养型甜味剂，可广泛用于面包、糕点、饮料、配制酒及蜜饯等食品中。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）规定糕点中甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）的最大使用量为1.6 g/kg。

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0.50g/100mL。

1. 6-苄基腺嘌呤（6-BA）

6-苄基腺嘌呤（6-BA）是植物生长调节剂，主要用于防止落花落果、抑制豆类生根，并能调节植物株内激素的平衡，但由于其对人体有一定积累毒性，《国家食品药品监督管理总局、农业部、国家卫生和计划生育委员会关于豆芽生产过程中禁止使用6-苄基腺嘌呤等物质的公告》（2015年第11号）规定豆芽生产经营过程中禁止使用6-苄基腺嘌呤。

1. 阿维菌素

阿维菌素是由放线菌产生的一组大环内酯类抗生素，为淡黄色至白色结晶粉末，无味，是一种杀虫、杀螨剂，广泛用于蔬菜、果树、棉花等农作物上，也可作为兽药使用。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）规定油麦菜中最大残留限量为0.05 mg /kg。

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。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。

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. 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. 黄曲霉毒素B1

黄曲霉毒素B1是已知的化学物质中致癌性最强的一种，对包括人和若干动物具有强烈的毒性，其毒性作用主要是对肝脏的损害。易受黄曲霉毒素B1污染的食物主要有花生、玉米、稻谷、小麦、花生油等，特别是花生、核桃等坚果与籽类食品。《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761）规定，花生及其制品中黄曲霉毒素B1的最大限量为20μg/kg。

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. 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。《食品安全地方标准 柳州螺蛳粉》（DBS 45/034）规定产品中的霉菌应不超过103 CFU/g。

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。

1. 钠

钠是人体必需的常量元素之一，是保证机体水份平衡的重要物质。膳食中长期摄入过多的钠可能增加心血管疾病风险。《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》（GB 28050）规定食品中的钠含量不得高于标签明示值的120%。