附件4

不合格项目说明

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）具中大肠菌群超标反映该食品卫生状况不达标，根据GB14934-2016《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》中规定餐（饮）具不得检出大肠菌群。餐（饮）具中大肠菌群的检出可能是由于企业生产环境卫生条件控制不严或消毒过程控制不过关导致。结合居民膳食结构、抽检情况等因素综合分析，健康风险较低。

腐霉利

腐霉利（ procymidone）属于低毒性杀菌剂, 兼具保护和治疗作用，可用于防治黄瓜、茄子、番茄、洋葱等的灰霉病，莴苣、辣椒的茎腐病，油菜菌核病等。GB 2763-2014《食品安全国家标准 食品中最大残留限量》规定韭菜中腐霉利的最大残留限量为0.2 mg/kg。韭菜中腐霉利超标可能是由于在韭菜种植过程中过量使用腐霉利所致。少量的农药残留不会导致急性中毒，但长期食用农药残留超标的蔬菜，可能对人体健康产生一定的不良影响。

铝的残留量

食品中检测出铝的残留量主要是因为在生产过程中使用含铝食品添加剂（比如明矾）。含铝食品添加剂是合法的食品添加剂，主要作为膨松剂用于产品中。GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》规定淀粉及淀粉制品中铝的残留量(干样品，以 Al 计)小于等于200mg/kg。铝的残留量超标的原因可能是个别企业为增加产品口感，在生产加工过程中超限量、超范围使用含铝添加剂，或者使用的复配添加剂中铝含铝过高。根据国家食品安全风险评估专家委员会完成的中国居民膳食铝暴露风险评估结果，我国日常膳食中的含铝食品对一般居民健康造成不良影响的可能性不大，但对于长期食用高铝食品的消费者应予以关注。

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。GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中规定甲壳类水产品镉的限量值为0.5mg/kg。镉（以Cd计）超标可能是其生活的海水受重金属镉污染，以及养殖过程中对环境中镉元素的富集。