附件4

关于部分检验项目的说明

1. 山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)

山梨酸及山梨酸钾是食品防腐保鲜剂，具有广泛的抑菌效果和防霉性能，对霉菌、酵母菌和好气性细菌的生长发育均有抑制作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，在熟肉制品中最大使用量为0.075g/kg。山梨酸可以被人体的代谢系统吸收而迅速分解为二氧化碳和水，在体内无残留。

1. 脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)

脱氢乙酸及其钠盐作为一种广谱食品防腐剂，可以防止细菌的生长和繁殖，尤其对霉菌的抑制作用很强，但毒性较低，按标准规定的范围和使用量使用是安全可靠的。抽检不合格的原因可能是企业为防止食品腐败变质而延长食品的保存时间并保持原有食品的风味，而超限量使用，也有可能是对原材料（包括食品添加剂）把关不严，原料带入。

1. 4-氯苯氧乙酸钠（以4-氯苯氧乙酸计）

4-氯苯氧乙酸钠俗称防落素，是农业生产中常用的植物生长抑制剂。它可以促进豆芽下胚轴粗大，减少根部萌发，加速细胞分裂。但国标已取消其作为食品添加剂的生产许可申请，作为低毒农药登记管理并限定了使用范围，豆芽生产不在可使用范围之列。抽检产品不合格可能是农户为了节省成本而违规使用在豆芽生产上导致。

1. 6-苄基腺嘌呤（6-BA）

6-苄基腺嘌呤是一种广泛使用的添加于植物生长培养基的细胞分裂素，具有抑制植物叶内叶绿素、核酸、蛋白质的分解，保绿防老;将氨基酸、生长素、无机盐等向处理部位调运等多种效能，广泛用在农业、果树和园艺作物从发芽到收获的各个阶段。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发布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)，公告内容:6-苄基腺嘌呤、4-氯苯氧乙酸钠、赤霉素等物质作为低毒农药登记管理并限定了使用范围，豆芽生产不在可使用范围之列，且目前豆芽生产过程中使用上述物质的安全性尚无结论。为确保豆芽食用安全，生产者及豆芽经营不得生产/经营含6-苄基腺嘌呤、4-氯苯氧乙酸钠、赤霉素等物质，豆芽经营者不得经营含有6-苄基腺嘌呤、4-氯苯氧乙酸钠、赤霉素等物质的豆芽。

1. 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)

苯甲酸及其钠盐是用以保持食品原有品质和营养价值为目的的食品添加剂，被用来抑制食品中微生物的繁殖，以延长食品保质期。苯甲酸可在人体内参与代谢，在人体组织中与蛋白质成分的甘氨酸结合形成马尿酸随尿排出。由于其迅速地代谢和排泄，不会在人体内积累，因此毒性低，合理使用防腐剂对人体健康无害。

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。食品中检出大肠菌群，提示被致病菌（如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌）污染的可能性较大。大肠菌群是国内外通用的餐（饮）具污染常用指示菌之一。餐（饮）具检出的大肠菌群值越大表示大肠菌群污染越严重，产品卫生质量越差。

1. 碘

碘是人体生命活动中不可或缺的微量元素。《食品安全国家标准 婴幼儿谷类辅助食品》（GB 10769—2010）中规定，婴幼儿谷类辅助食品中碘的含量应在1.4 μg/100 kJ ~ 8.8 μg/100 kJ范围内。且《食品安全国家标准 预包装特殊膳食用食品标签》（GB 13432—2013）中规定，营养成分的实际含量不应低于产品标签明示值的80%，并应符合相应产品标准的要求。特殊膳食食品中碘含量不达标的原因，可能是原辅料质量控制不严，生产加工过程中搅拌不均匀，或企业未按产品标签明示值的要求进行添加等。

1. 恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)

恩诺沙星属于喹诺酮类抗菌消炎药，广泛应用于禽畜和鱼类疾病防治。农业部2002年235号公告明确规定，禁止在产蛋家禽中使用该药物。本次检出恩诺沙星不合格可能是养殖户在养殖过程中为防治疾病而非法使用恩诺沙星所致。

1. 呋喃唑酮代谢物

硝基呋喃类药物是一种广谱抗生素，对大多数[革兰氏阳性菌](https://baike.baidu.com/item/%E9%9D%A9%E5%85%B0%E6%B0%8F%E9%98%B3%E6%80%A7%E8%8F%8C/2796136" \t "https://baike.baidu.com/item/%E7%A1%9D%E5%9F%BA%E5%91%8B%E5%96%83/_blank)和[革兰氏阴性菌](https://baike.baidu.com/item/%E9%9D%A9%E5%85%B0%E6%B0%8F%E9%98%B4%E6%80%A7%E8%8F%8C/3211986" \t "https://baike.baidu.com/item/%E7%A1%9D%E5%9F%BA%E5%91%8B%E5%96%83/_blank)、真菌和[原虫](https://baike.baidu.com/item/%E5%8E%9F%E8%99%AB/4160029" \t "https://baike.baidu.com/item/%E7%A1%9D%E5%9F%BA%E5%91%8B%E5%96%83/_blank)等病原体均有杀灭作用。它们作用于微生物[酶系统](https://baike.baidu.com/item/%E9%85%B6%E7%B3%BB%E7%BB%9F" \t "https://baike.baidu.com/item/%E7%A1%9D%E5%9F%BA%E5%91%8B%E5%96%83/_blank)，抑制[乙酰辅酶A](https://baike.baidu.com/item/%E4%B9%99%E9%85%B0%E8%BE%85%E9%85%B6A" \t "https://baike.baidu.com/item/%E7%A1%9D%E5%9F%BA%E5%91%8B%E5%96%83/_blank)，干扰微生物糖类的代谢，从而起抑菌作用。硝基呋喃类药物曾广泛应用于[畜禽](https://baike.baidu.com/item/%E7%95%9C%E7%A6%BD/7295516" \t "https://baike.baidu.com/item/%E7%A1%9D%E5%9F%BA%E5%91%8B%E5%96%83/_blank)及[水产养殖业](https://baike.baidu.com/item/%E6%B0%B4%E4%BA%A7%E5%85%BB%E6%AE%96%E4%B8%9A/2949354" \t "https://baike.baidu.com/item/%E7%A1%9D%E5%9F%BA%E5%91%8B%E5%96%83/_blank)，以治疗由大肠杆菌或沙门氏菌所引起的肠炎、[疥疮](https://baike.baidu.com/item/%E7%96%A5%E7%96%AE/499364" \t "https://baike.baidu.com/item/%E7%A1%9D%E5%9F%BA%E5%91%8B%E5%96%83/_blank)、[赤鳍病](https://baike.baidu.com/item/%E8%B5%A4%E9%B3%8D%E7%97%85/3048251" \t "https://baike.baidu.com/item/%E7%A1%9D%E5%9F%BA%E5%91%8B%E5%96%83/_blank)、[溃疡病](https://baike.baidu.com/item/%E6%BA%83%E7%96%A1%E7%97%85/7909027" \t "https://baike.baidu.com/item/%E7%A1%9D%E5%9F%BA%E5%91%8B%E5%96%83/_blank)等。中国卫生部于2010年3月22日将硝基呋喃类药物[呋喃唑酮](https://baike.baidu.com/item/%E5%91%8B%E5%96%83%E5%94%91%E9%85%AE" \t "https://baike.baidu.com/item/%E7%A1%9D%E5%9F%BA%E5%91%8B%E5%96%83/_blank)、[呋喃它酮](https://baike.baidu.com/item/%E5%91%8B%E5%96%83%E5%AE%83%E9%85%AE/8419966" \t "https://baike.baidu.com/item/%E7%A1%9D%E5%9F%BA%E5%91%8B%E5%96%83/_blank)、[呋喃妥因](https://baike.baidu.com/item/%E5%91%8B%E5%96%83%E5%A6%A5%E5%9B%A0/1870489" \t "https://baike.baidu.com/item/%E7%A1%9D%E5%9F%BA%E5%91%8B%E5%96%83/_blank)、[呋喃西林](https://baike.baidu.com/item/%E5%91%8B%E5%96%83%E8%A5%BF%E6%9E%97/1585616" \t "https://baike.baidu.com/item/%E7%A1%9D%E5%9F%BA%E5%91%8B%E5%96%83/_blank)列入可能违法添加的非食用物质黑名单。抽检产品不合格的原因可能是投喂给水产品可致“病鱼”的数量减少，加大可销售产量。

1. 氟苯尼考

氟苯尼考是一种农业部批准使用的动物专用抗菌药，按质量标准、产品使用说明书规定，用于敏感细菌所致的猪、鸡、鱼的细菌性疾病，尤其对呼吸系统感染和肠道感染疗效明显。不过，农业部发布的《动物性食品中兽药最高残留限量》明确规定，产蛋家禽禁用氟苯尼考。

1. 菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，主要用来评价食品清洁度，反映食品在生产过程中是否符合卫生要求。如果食品的菌落总数严重超标，将会破坏食品的营养成分，加速食品的腐败变质，使食品失去食用价值。菌落总数超标主要是由于产品的加工原料、包装材料受污染，或在生产过程中产品受人员、工器具等生产设备、环境的污染等导致，还有可能与产品包装密封不严，储运条件控制不当等有关。

1. 孔雀石绿（以孔雀石绿与隐色孔雀石绿之和计）

孔雀石绿是一种带有金属光泽的绿色结晶体，又名碱性绿、严基块绿、孔雀绿，它既是杀真菌剂，又是染料，易溶于水，溶液呈蓝绿色，广泛用于真丝、羊毛、皮革、麻制品、陶瓷制品、棉布等的染色。孔雀石绿很早曾经作为杀菌剂、杀虫剂、消毒剂用于水产养殖业。长期以来，渔民都用它来预防鱼的水霉病、鳃霉病、小瓜虫病等，而且为了使鳞受损的鱼延长生命，在运输过程中和存放池内，也常使用孔雀石绿。许多国家都将孔雀石绿列为水产养殖禁用药物（观赏鱼除外），我国也将孔雀石绿列为禁用药物（《中华人民共和国农业部公告第235号》）。

1. 铝的残留量(干样品,以Al计)

含铝食品添加剂（比如明矾）是合法的食品添加剂，根据食品安全国家标准和相关产品标准的规定，不允许超限量或超范围使用。按标准使用不会对健康造成危害。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。

1. 氯霉素

氯霉素属抑菌性广谱抗生素。敏感菌有肠杆菌科细菌及炭疽杆菌、肺炎球菌、链球菌、李斯特氏菌等。衣原体、钩端螺旋体、立克次体也对其敏感。因其抗菌效果好，曾长期在国内外应用于水产养殖业。《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部 235 公告）中将氯霉素列入禁止使用且不得在动物性食品中检出的药物。

1. 酸价(以脂肪计)(KOH)

酸价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。造成酸价不合格的主要原因有：原料采购上把关不严、生产工艺不达标、产品储藏条件不当，特别是存贮温度较高时易导致食品中的脂肪氧化酸败。

1. 糖精钠(以糖精计)

糖精钠是普遍使用的人工合成甜昧剂，可增加食品的甜味，没有任何的营养价值及热量。按照《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB2760-2014）规定，调味面制品中糖精钠为不得使用。检出糖精钠超标原因可能是企业超范围添加糖精钠，或者原料带入等。

1. 氧氟沙星

氧氟沙星属于喹诺酮类抗生素，具有广谱抗菌作用，抗菌作用强。原农业部公告第2292号中规定，在食品动物中停止使用洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星4种兽药（不得检出）。