检验项目说明

一、铝残留量

含铝食品添加剂（比如明矾）是合法的食品添加剂，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，但对于长期食用高铝食品的消费者应予以关注。

铝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，或者其使用的复配添加剂中铝含量过高。

二、防腐剂各自用量占其最大使用量比例之和

防腐剂是以保持食品原有品质和营养价值为目的的食品添加剂，它能抑制微生物的生长繁殖，防止食品腐败变质从而延长保质期。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB2760—2014）中不仅规定了我国在食品中允许添加的某一添加剂的种类、使用量或残留量，而且规定了同一功能的防腐剂在混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过1。

三、氟虫腈

氟虫腈是一种苯基吡唑类杀虫剂、杀虫谱广，对害虫以胃毒作用为主，兼有触杀和一定的内吸作用。《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2016）中规定，氟虫腈在叶菜类蔬菜中的最大残留限量为0.02mg/kg。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用农药残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

四、4-氯苯氧乙酸钠

4- 氯苯氧乙酸钠又称防落素，是一种多功能植物生长调节剂，可以促进豆芽下胚轴粗大，减少根部萌发，加速细胞分裂。根据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2015 年第 11 号公告，目前豆芽生产过程中使用4- 氯苯氧乙酸钠的安全性尚无结论，豆芽生产经营过程中禁止使用 4- 氯苯氧乙酸钠。