附件16

关于部分检验项目的说明

一、4-氯苯氧乙酸钠

4-氯苯氧乙酸钠俗称促生灵、番茄灵、防落素，为内吸性光谱植物生长调节剂。在大豆芽生产中，4-氯苯氧乙酸钠可以促进大豆芽下胚轴粗大、减少根部萌发、加速细胞分裂。《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）中规定，豆芽在生产经营过程中禁止使用4-氯苯氧乙酸钠。摄入过量的4-氯苯氧乙酸钠可能会导致儿童发育早熟、女性生理发生变化、老年人骨质疏松，甚至诱发致癌、致畸等严重后果。

二、N-二甲基亚硝胺

N-二甲基亚硝胺是一种高毒物质，该类化合物在环境中很少，前体物质胺类、硝酸盐、亚硝酸盐广泛存在于自然界中, 在微生物或者天然催化剂的作用下可形成N-亚硝基化合物。一般食品中含量较少，如长期食用腌制、熏腊肉制品，对身体健康会产生危害。不合格原因可能是成品储运不当；腌制、熏、腊等加工方式控制不严；原料带入等。

三、二氧化硫残留量

二氧化硫是一种毒性低的化合物，可溶于水中。在一般食用情况下，二氧化硫不会对人体健康造成不良影响。但对二氧化硫有过敏反应的人，则可能会出现气喘、头痛或恶心等过敏症状。检出二氧化硫残留量的原因可能是生产企业违规使用硫磺、亚硫酸盐、焦亚硫酸盐等含硫添加剂；生产过程控制不严或超限量使用；使用硫磺熏过的原料也可能带入二氧化硫残留。

四、挥发性盐基氮

挥发性盐基氮是指动物性食品在酶和细菌的作用下，在腐败过程中，蛋白质分解产生氨及胺类碱性含氮有毒物质。如尸胺、腐胺、酪胺、组胺和色胺等，统称为肉毒胺，它们可与腐败过程中分解的有机酸形成盐基态氮。此类物质为挥发性物质，可引起食品化学组成变化，其含量越高表明氨基酸被破坏越多，食品营养价值显著下降。故此挥发性盐基氮为评定动物性食品新鲜程度的重要指标。

五、铝的残留量

铝在自然界中大量存在，食品中铝摄入途径主要是天然食品中的本底铝，含铝器具以及含铝添加剂食品等，铝的主要毒性表现在神经毒性、生殖和发育毒性，没有致癌性。不合格原因可能是违规使用；原料带入；过程控制不严。