附件4

关于部分检验项目的说明

一、4-氯苯氧乙酸钠（以4-氯苯氧乙酸计）

4-氯苯氧乙酸钠，是一种植物生长调节剂。主要用于防止落花落果、抑制豆类生根等，并能调节植物株内激素的平衡。豆芽中检出 4-氯苯氧乙酸钠可能是由于豆芽生产商在生产过程中为了抑制豆芽生根，提高豆芽产量而违规使用。原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年第 11 号）规定豆芽生产经营过程中禁止使用 4-氯苯氧乙酸钠。

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. 吡虫啉

吡虫啉是烟碱类超高效杀虫剂，具有广谱、高效、低毒、低残留，害虫不易产生抗性，并有触杀、胃毒和内吸等多重作用。害虫接触药剂后，中枢神经正常传导受阻，使其麻痹死亡。产品速效性好，药后1天即有较高的防效，残留期长达25天左右。药效和温度呈正相关，温度高，杀虫效果好。主要用于防治刺吸式口器害虫。吡虫啉超标的可能原因是： 1.种植户为了追求良好的杀虫效果，超剂量使用吡虫啉。 2.种植户没有按规定的休药期进行采摘，从而导致吡虫啉残留量超标。 3.种植土壤、水源中的吡虫啉残留超标。

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。抽检中未检出致病菌，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，但反映该食品卫生状况不达标。大肠菌群超标可能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、环境的污染等有关。

1. 防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和

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》（GB 2760-2014）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。

1. 氟苯尼考

氟苯尼考为广谱抗菌药物，一般为动物专用抗菌药，自研究成功以后立即得到广泛应用。一般由于饲料添加或者家禽疾病治疗导致残留积累在家禽体内。农业部公告第 235 号《动物性食品中兽药最高残留限量》对其作了严格的限定：产蛋鸡禁用。

1. 谷氨酸钠

谷氨酸钠是一种由钠离子与谷氨酸根离子形成的盐，俗称味精，是重要的鲜味剂，对香味具有增强作用。谷氨酸钠广泛用于食品调味剂，既可单独使用，又能与其它氨基酸等并用。谷氨酸钠是鸡精成分的特征指标，同时也是反映鸡精调味料质量的重要指标。谷氨酸钠不合格的可能原因：企业未按标准要求组织生产，或为降低成本，导致原料添加量不够。

1. 过氧化值

过氧化值主要反映食品中油脂是否氧化变质。随着油脂氧化，过氧化值会逐步升高。过氧化值超标可能是产品用油已经变质，或者产品在储存过程中环境条件控制不当，导致油脂酸败；也可能是原料中的脂肪已经氧化，原料储存不当，未采取有效的抗氧化措施，使得终产品油脂氧化。

1. 黄曲霉毒素B₁

黄曲霉毒素B1是黄曲霉寄生曲霉产生的[次生代谢产物](http://baike.baidu.com/view/1079691.htm)的一种。导致黄曲霉毒素B1不合格可能是原料在采收和储运过程中温度、湿度等环境条件控制不当，霉变、腐烂，企业生产前对原料把关不严；精炼工艺不达标或工艺控制不当等导致。或者是销售者储存运输不当：如存储环境不适宜，食品易腐败生霉等导致。

1. 金刚烷胺

金刚烷胺又叫三环癸胺、三环葵胺、盐酸金刚烷胺。金刚烷胺对于流感病毒引起的流感疾病具有较好的疗效，畜牧养殖业中普遍应用，其主要作用机理是通过吸附作用结合于流感病毒上的M2受体蛋白，抑制病毒的复制、脱壳、感染等过程。随着养殖规模的扩大，养殖密度的增长，疫病防治方面的投入也逐渐加大。

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. 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》（GB 2760-2014）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. 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。饮用水中铜绿假单胞菌超标可能是源水防护不当，水体受到污染；生产过程中卫生控制不严格，如从业人员未经消毒的手直接与矿泉水或容器内壁接触；或者是包装材料清洗消毒有缺陷所致。

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. 乙基麦芽酚

乙基麦芽酚是一种香味增效剂，对食品的香味改善和增强具有显著效果，且能延长食品的储存期。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定：植物油脂、动物油脂（包括猪油、牛油、鱼油和其他动物脂肪等）不得使用乙基麦芽酚。不合格原因：个别企业为改善食用油感官品质，违规使用了乙基麦芽酚。