不合格项目说明

**1. 4-氯苯氧乙酸钠**

4-氯苯氧乙酸钠，是农业生产中常用的植物生长抑制剂。 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）中指出，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，为确保豆芽食用安全，规定豆芽生产经营过程中禁止使用4-氯苯氧乙酸钠。

检出不合格的原因可能是（1）部分农户未了解国家规定的变更，继续使用此类药物；（2）农户安全意识薄弱，无根豆芽便于清洗食用，市场需求大，为增加产量而添加；（3）豆芽运输过程不耐贮藏，添加进去增加其抗逆性，并达到保鲜的目的

**2.苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）**

苯甲酸及其钠盐是食品工业中一种常见的防腐保鲜剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。苯甲酸及其钠盐的安全性较高，少量苯甲酸对人体无毒害，可随尿液排出体外，在人体内不会蓄积。若长期过量食用苯甲酸超标的食品可能会对肝脏功能产生一定影响。

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定的苯甲酸及其钠盐的使用范围不包括豆制品。苯甲酸及其钠盐超范围添加的原因，可能是企业为延长产品保质期，或弥补产品生产过程卫生条件不佳等原因。

**3.大肠菌群**

[大肠菌群](https://baike.so.com/doc/6311235-6524824.html)是反映食品卫生质量的细菌污染指标，包括肠杆菌科的埃希菌属、柠檬酸杆菌属、肠杆菌属和克雷伯菌属。这些菌属中的细菌，均系来自人和温血动物的肠道。

其卫生学意义：一是作为食品粪便污染的指示菌，表示食品曾受到人与温血动物粪便的污染，因为大肠菌群都直接来自人与温血动物粪便；二是作为肠道致病菌污染食品的指示菌，因为大肠菌群与肠道致病菌来源相同，且在一般条件下大肠菌群在外界生存时间与主要肠道致病菌是一致的。

餐具中检测大肠菌群，主要原因是餐具清洁消毒不彻底，以及在保洁过程中受到污染。

**4.恩诺沙星**

恩诺沙星是农业部第235号公告中明确规定在鱼类中允许使用但有最高残留限量的药物，最大残留限量是100μg/kg。恩诺沙星对鱼类的病原菌有较好的活性，抗菌力强，副作用小，广泛用于水生动物疾病的防治，环丙沙星是恩诺沙星在动物体内的代谢产物。

恩诺沙星是限用药物，也普遍用于防治鱼类疾病，有可能是养殖户未经培训，意识淡漠，随意用药和过量用药导致水产品中药物残留超限量；也有可能是运输途中暂养条件比较差，为了提高水产品的抗病能力而额外添加进去的。

**5．腐霉利**

腐霉利是一种常见的低毒性杀菌剂，兼有保护和治疗的作用，低温高湿条件下使用效果明显，能防治果树、蔬菜作物的灰霉病、菌核病，使用后保护效果好、持效期长，能阻止病斑发展蔓延，在作物发病前或发病初期使用，可取得满意效果，用于油菜、萝卜、茄子、黄瓜、白菜、番茄、向日葵、西瓜、草莓、元葱、桃、樱 桃、花卉、葡萄等作物。

腐霉利属于低毒性杀菌剂，少量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。

**6.镉**

金属镉其化合物均有一定的毒性。工业排出含镉的污水，污染了河水及农田。镉较其他重金属容易为农作物、蔬菜、稻米、水产品等所吸收。人吃下受污染的产品后，便一并将镉透过消化道进入人体，主要积聚在肝及肾。本次抽检发现韭菜中镉不合格，可能是韭菜种殖的环境、土壤受到镉污染。

**7.酸价**

酸价又名酸值，是表示油脂等食品含酸量的一种形式。新鲜的或精制食品中，酸价都较低，储藏或处理不当，酸价会增高。因此酸价既是油脂的质量指标，也是其安全指标。

一般情况下，食品酸价略有升高不会对人体的健康产生损害，但如果酸价过高，则可能会导致人体肠胃不适、腹泻并损害肝脏。如果消费者在食用过程中可以明显辨别出其有哈喇等异味的食品，需避免食用。吃了有哈喇味的食品，可能引起恶心、呕吐、腹痛、腹泻等消化系统症状，长期食用还可能诱发消化道溃疡、脂肪肝等病。

黑芝麻的酸价超标主要原因是原料采购把关不严，也有可能是因为储藏条件不当，特别是在夏季，受气候环境影响因素更大，易导致食品中脂肪的氧化酸败。

**8.阴离子合成洗涤剂**

阴离子合成洗涤剂，即我们日常生活中经常用到的洗衣粉、洗洁精、洗衣液、肥皂等洗涤剂的主要成分，其主要成分十二烷基磺酸钠，是一种低毒物质,因其使用方便、易溶解、稳定性好、成本低等优点，在消毒企业中广泛使用。但是，如果餐具清洗消毒流程控制不当，会造成洗涤剂在餐具上的残留，对人体健康产生不良影响，因此，作为一种非食用的合成化学物质，应控制人体的摄入。

GB14934-2016《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》规定，采用化学消毒法的餐（饮）具的阴离子合成洗涤剂应不得检出。

餐（饮）具中检出阴离子合成洗涤剂，原因可能是：餐（饮）具消毒单位使用的洗涤剂不合格或使用量过大，未经足够量清水冲洗，餐具漂洗池内清洗用水重复使用，餐具数量多，造成交叉污染，进而残存在餐（饮）具中。

**9.阿维菌素**

阿维菌素是一种高效、广谱的抗生素类杀虫杀螨剂。长期食用阿维菌素农药残留超标的水果或蔬菜等相关食品，会造成阿维菌素中毒，对人体主要损害是神经系统，也可以出现胃肠道反应，比如恶心、呕吐，腹痛、腹泻等。

**10.呋喃类代谢物（呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物）**

《中华人民共和国农业部公告第250号》中规定，硝基呋喃类药物及其代谢物在动物性食品中均不得检出。

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)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)，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)、[赤鳍病](https://baike.baidu.com/item/%E8%B5%A4%E9%B3%8D%E7%97%85/3048251)、[溃疡病](https://baike.baidu.com/item/%E6%BA%83%E7%96%A1%E7%97%85/7909027)等。由于硝基呋喃类药物及其代谢物对人体有致癌、致畸胎副作用。2019年12月27日，硝基呋喃被列入食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单。

**11.铝的残留量**

餐饮自制油炸面制品中发现含铝膨松剂类食品添加剂超限量使用。GB 2760—2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》规定，油炸面制品中铝的残留量≤100mg/kg（干样品，以Al计）。

若长期摄入过量的铝，对人体可能有慢性毒副作用的健康危害。导致骨骼疏松、细胞低色素贫血、智力减弱，重则还会导致痴呆。此项目超标可能是在生产过程中为增加口感，超范围、超限量使用含铝添加剂，或者其使用的复配添加剂中铝含量过高。

**12.霉菌**

霉菌是真菌的一种，霉菌有的使食品转变为有毒物质，有的可能在食品中产生毒素，即霉菌毒素，霉菌与霉菌毒素对食品的污染已经日益引起人们的重视。影响霉菌生长繁殖及产毒的因素是很多的，与食品关系密切的有水分、温度、基质、通风等因素，控制这些因素，可以对食品中霉菌繁殖、分布及产毒造成很大的影响。从食品的生产过程看，食品中霉菌超标，可能是以下原因： 1、原料中微生物数量过多，生产过程中无法全部杀灭； 2、生产过程污染，如车间环境、生产设备、生产操作人员的卫生情况欠佳，半成品在车间内部或厂内移动过程中的防护不到位等； 3、杀菌不完全，如杀菌温度过低等。