附件4

不合格项目说明

6-苄基腺嘌呤(6-BA)

6-苄基腺嘌呤属广谱性植物生长调节剂，可促进植物细胞生长，主要用于无根豆芽的生长调节剂。6-苄基腺嘌呤目前作为低毒农药登记管理并限定了使用范围，目前豆芽生产过程中使用该物质的安全性尚无结论。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）规定，豆芽生产者不得在豆芽生产过程中使用6-苄基腺嘌呤，豆芽经营者不得经营含有6-苄基腺嘌呤的豆芽。

甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)

甜蜜素为目前GB 2760允许使用的合成甜味剂。甜蜜素其化学名称为环已基氨基磺酸钠，是较普遍使用的非营养人工合成甜味剂，其甜度是蔗糖的30到40倍。在人体内不被吸收，不产生热量，不致龋。甜蜜素属于低毒性物质，按照标准规定的用量正常使用不会对身体造成危害；但是有个别厂家为了降低成本而过量添加，[消费者](http://baike.baidu.com/view/99548.htm" \t "http://baike.baidu.com/view/_blank)如果经常食用甜蜜素含量超标的饮料或其他食品，就会因摄入过量对人体的[肝脏](http://baike.baidu.com/view/38463.htm" \t "http://baike.baidu.com/view/_blank)和神经系统造成危害，特别是对代谢排毒的能力较弱的老人、孕妇、小孩危害更明显。世界上有包括美国、英国、日本等国在内的40多个国家禁止使用甜蜜素作为食品甜味剂，另外有我国、欧盟、澳大利亚、新西兰在内的80多个国家允许在食品中添加甜蜜素。甜蜜素的每日允许摄入量（即ADI值）为0～11 mg/kg bw (以环己基氨基磺酸计；FAO/WHO，2001)，属于三类致癌物。

霉菌

霉菌广泛分布于自然界并可作为食品中正常菌相的一部分。长期以来，人们利用某些霉菌加工一些食品，如用霉菌加工干酪和肉，使其味道鲜美；还可利用霉菌和酵母酿酒、制酱；食品、化学、医药等工业都少不了霉菌和酵母。但在某些情况下，霉菌和酵母也可造成中腐败变质。由于它们生长缓慢和竞争能力不强，故常常在不适于细菌生长的食品中出现，这些食品是pH低、湿度低、含盐和含糖高的食品、低温贮藏的食品，含有抗菌素的食品等。由于霉菌和酵母能抵抗热、冷冻，以及抗菌素和辐照等贮藏及保藏技术，它们能转换某些不利于细菌的物质，而促进致病细菌的生长；有些霉菌能够合成有毒代谢产物－霉菌毒素。

霉菌和酵母往往使食品表面失去色、香、味。例如，酵母在新鲜的和加工的食品中繁殖，可使食品发生难闻的异味，它还可以使液体发生混浊，产生气泡，形成薄膜，改变颜色及散发不正常的气味等。因此霉菌和酵母也作为评价食品卫生质量的指示菌，并以霉菌和酵母计数来制定食品被污染的程度。我国已制订了一些食品中霉菌和酵母的限量标准。

霉菌毒素是食品上的霉菌生长繁殖过程中产生的二级代谢产物，与食品关系较为密切的霉菌毒素有黄曲霉毒素、赭曲霉毒素、杂色曲霉素、岛青霉素、展青霉素等。由于霉素对温度有顽强的耐受力,因此经霉菌污染的食物不能吃。霉菌毒素可对动物以及人类产生极大的危害，除了表现为中毒和致死外，还存在机体免疫机能下降、生长受阻、生产性能减弱、抗病性降低、神经毒性、致癌性等危害。霉菌毒素对动物和人体的几乎所有器官都有危害，如大脑、肠、胃、肝、脾、肾等, 另外对神经系统也有一定的损伤。

霉菌超标主要原因可能是原料或包装材料受到污染，产品在生产加工过程中卫生条件控制不到位，生产工器具等设备设施清洗消毒不到位或不当而导致，也可能是流通环节抽储运条件控制不当所导致。

过氧化值

过氧化值表示油脂和脂肪酸等被氧化程度的一种指标。用于说明样品是否因已被氧化而变质。以油脂、脂肪为原料而制作的食品，通过检测其过氧化值来判断其质量和变质程度。过氧化值是衡量[油脂酸败](https://baike.baidu.com/item/%E6%B2%B9%E8%84%82%E9%85%B8%E8%B4%A5" \t "_blank)程度，一般来说过氧化值越高其酸败就越厉害。