附件32

部分不合格检验项目

1.苯并［a］芘是一种芳烃类化合物，在环境中广泛存在，具有一定致癌性、致畸性、致突变性。按照国家标准《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB2762-2017）规定，食用油、油脂及其制品中苯并［a］芘最大限量值为10μg/kg。其不合格的主要原因可能是：一是原料污染，如油料收储、晾晒不当，从环境、包装、机械收获、运输等过程中引入污染；二是生产中关键工艺控制不当等。

2.菌落总数是指示性微生物指标，并非致病菌指标。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。按照《食品安全国家标准 蜜饯》（GB14884-2016）规定，蜜饯中的菌落总数限量值为（n=5,c=2,m=1000,M=10000）CFU/g。其不合格的原因可能是：一是个别企业所使用的原辅料初始菌数较高，又未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，或者包装容器清洗消毒不到位；二是与产品包装密封不严，储运条件控制不当有关。

3.酒精度又叫酒度，其含量不达标的原因可能是包装不严密造成酒精挥发，导致酒精度降低，或者生产工艺质量控制不当导致酒精度不达标，也有可能是为降低成本，用低度酒冒充高度酒。

4.苯甲酸钠属于酸性防腐剂在酸性环境下防腐效果较好，是很常用的食品防腐剂，有防止变质发酸、延长保质期的效果，在世界各国均被广泛使用。然而近年来对其毒性的顾虑使得它的应用受限，有些国家如日本已经停止生产苯甲酸钠，并对它的使用作出限制。苯甲酸钠的急性毒性较小，动物最大无作用计量(MNL)为500mg/kg体重。但其在人体肠道的酸环境下可转化为毒性较强的苯甲酸。若长期过量食入苯甲酸超标的食品可能会对肝脏功能产生一定影响。

5.国际癌症研究机构(IARC)认为铝元素不是人类致癌物;铝虽然具有毒性，但并不是只要摄入就会对人体健康产生危害，这不仅取决于食品中铝的含量，还与食用这些含铝食品的数量以及食用时间长短密切相关。为了保护公众健康，人类终生每周每公斤体重经口摄入的铝不超过2mg，就不会引起健康危害。我国的风险评估结果显示：14岁以下儿童以及一些经常食用铝含量较高食物的消费者，吃进去的铝较多，有一定的健康风险。其中，淀粉制品、面制品、膨化食品等是铝摄入的主要来源，7-14岁儿童应尽量避免摄入铝含量相对较高的食物。

6.山梨酸即2，4－己二烯酸，为酸性防腐剂，具有广泛的抑菌效果和防霉性能，对霉菌、酵母菌和好气性细菌的生长发育均有抑制作用。该项目不合格原因可能是企业为延长产品保质期，或者弥补产品生产过程卫生条件不佳而超限量使用，或者未准确计量。山梨酸可以被人体的代谢系统吸收而迅速分解为二氧化碳和水，在体内无残留。但如果长期食用山梨酸超标的食品，可能会对人体的骨骼生长、肾脏、肝脏健康造成一定影响。

7.霉菌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，出现霉菌超标的主要原因是食品生产经营单位在生产、包装、储运、销售等环节的卫生防护措施不到位，人员和环境卫生管理不到位，造成食品微生物超标。人食用微生物超标或变质的食物很可能引起各种食物中毒，容易患痢疾等肠道疾病。霉菌可使食品腐败变质，降低食品的食用价值，有些霉菌能够合成有害毒素，可能引起呕吐、腹泻等症状，危害人体健康安全。

8.4-氯苯氧乙酸钠(4-CPANa)俗称防落素，是农业生产中常用的植物生长抑制剂。它作为2,4-D的替代药物出现在市场中，克服了2,4-D用药浓度不好控制，易出现畸形等副作用，且累积毒性较小，逐渐在市场上占据了较大的份额。

在豆芽生产中，[4-氯苯氧乙酸钠](https://www.baidu.com/s?wd=4-%E6%B0%AF%E8%8B%AF%E6%B0%A7%E4%B9%99%E9%85%B8%E9%92%A0&tn=SE_PcZhidaonwhc_ngpagmjz&rsv_dl=gh_pc_zhidao" \t "https://zhidao.baidu.com/question/_blank)的应用十分广泛，它可以促进豆芽下胚抽粗大，减少根部萌发，加速细胞分裂。据研究，它对大鼠(wistar)无明显致畸作用，但对小鼠(昆明种)成熟精细胞有一定损伤作用。绿豆芽作为一种食用量非常大的蔬菜，4-氯苯氧乙酸钠的残留在人体内的累积所产生的有害作用不容忽视。