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）

1. 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。
2. 6-苄基腺嘌呤（6-BA）

6-苄基腺嘌呤是一种广泛使用的添加于植物生长培养基的细胞分裂素，具有抑制植物叶内叶绿素、核酸、蛋白质的分解，保绿防老;将氨基酸、生长素、无机盐等向处理部位调运等多种效能，广泛用在农业、果树和园艺作物从发芽到收获的各个阶段。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发布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)，公告内容:6-苄基腺嘌呤、4-氯苯氧乙酸钠、赤霉素等物质作为低毒农药登记管理并限定了使用范围，豆芽生产不在可使用范围之列，且目前豆芽生产过程中使用上述物质的安全性尚无结论。为确保豆芽食用安全，生产者及豆芽经营不得生产/经营含6-苄基腺嘌呤、4-氯苯氧乙酸钠、赤霉素等物质，豆芽经营者不得经营含有6-苄基腺嘌呤、4-氯苯氧乙酸钠、赤霉素等物质的豆芽。

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. 呈味核苷酸二钠

呈味核苷酸二钠是新一代的核苷酸类食品增鲜剂。5’-肌苷酸二钠(IMP)与5’-鸟苷酸二钠(GMP)是自然界中存在的2种单核苷酸，具有强烈的呈味作用，与味精具有鲜味协同作用，与味精同时使用，可以使鲜味倍增。将IMP与GMP混合，得到的呈味核苷酸二钠(I+G)混合物，呈味效果更佳，可直接加入到食品中，起增鲜作用。呈味核苷酸二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。SB/T10371-2003《鸡精调味料》标准规定，鸡精调味料中呈味核苷酸二钠不得低于1.10g/100g。呈味核苷酸二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. 氧氟沙星

氧氟沙星为第三代喹诺酮类抗菌药,具广谱抗菌作用，用于大部分需氧革兰阴性菌所致各类感染,广泛应用于畜牧疾病预防和水产养殖。我国在2015年9月1日由农业部发布中华人民共和国农业部公告第2292号中规定将氧氟沙星列为“停止经营、使用用于食品动物”类别。

1. 恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）

恩诺沙星，又名恩氟奎林羧酸，属于氟喹诺酮类药物，化学合成广谱抑菌剂，在预防和治疗畜禽的细菌性感染及支原体病方面有良好效果。农业部公告第 235 号《动物性食品中兽药最高残留限量》规定该类药物在鱼类肌肉中的最大残留限量为 100μg/kg（以恩诺沙星+环丙沙星之和计）。

1. 毒死蜱

毒死蜱是一种具有触杀、胃毒和熏蒸作用的有机磷杀虫剂。在叶片上残留期一般为 5 至 7 天，在土壤中残留期较长，对鱼类及水生生物毒性较高，对蜜蜂有毒。长期暴露在含有毒死蜱的环境中，可能会导致神经毒性、生殖毒性，并会影响胚胎的生长发育。此次抽检产品中含有残留超标可能为农户过量使用或未超过药效的持效期就上市导致。

1. 呋喃唑酮代谢物

硝基呋喃类药物（呋喃它酮、呋喃唑酮、呋喃妥因、呋喃西林）是广谱抗生素，农业部规定该类药物为“禁止使用的药物，在动物性食品中不得检出”。

1. 镉(以Cd计)

镉均属于重金属污染物，会在水体生物，如鱼类、浮游动物等体内积累富集，并且对它们产生毒性危害风险。本次抽检重金属铅、镉超标的原因可能是因为水体、环境等遭受重金属污染，继而在水产动物体内富集而导致。

1. 过氧化值(以脂肪计)

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. 酒精度

酒精度又叫酒度，是指在20℃时，100毫升酒中含有乙醇（酒精）的毫升数。酒精度是酒类产品的一个重要理化指标，含量不达标主要影响产品的品质。酒中酒精度不达标会影响酒类的品质及口感，此外由于产品实际酒精度与明示指标不符也可能对消费者构成欺骗行为。

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。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. 克百威

克百威属高毒杀虫剂。对眼睛和皮肤无刺激作用。在试验剂量内对动物无致畸、致突变、致癌作用。对鱼、鸟高毒，对蜜蜂无毒害。剂型75%原粉，35%种子处理剂，3%颗粒剂。
克百威是广谱性杀虫、杀线虫剂，具有触杀和胃毒作用。它与胆碱酯酶结合不可逆，因此毒性甚高。能被植物根部吸收，并输送到植物各器官，以叶缘最多。土壤处量残效期长，稻田水面撒施残效期短。适用于水稻、棉花、烟草、大豆等作物上多种害虫的防治，也可专门用作种子处理剂使用。

1. 铝的残留量(干样品，以 Al 计)

含铝食品添加剂（比如明矾）是合法的食品添加剂，根据食品安全国家标准和相关产品标准的规定，不允许超限量或超范围使用。按标准使用不会对健康造成危害。根据国家食品安全风险评估专家委员会完成的中国居民膳食铝暴露风险评估结果，我国日常膳食中的含铝食品对一般居民健康造成不良影响的可能性不大。

1. 色值

食糖的品质指标之一，主要影响糖品的外观，是杂质多寡的一种反映，也是生产工艺水平的一种体现。

1. 水胺硫磷

水胺硫磷是一种速效杀虫、杀螨剂。禁止用于果、茶、烟、菜、中草药植物上。抽检产品不合格可能是农户为了节省成本目的而违规使用在农产品上导致。

1. 氧乐果

氧乐果是一种内吸杀虫作用,可以被植株的茎、叶吸进植株体内 ,因此很容易造成农药残留,在蔬菜生产过程中,“氧化乐果”属于违禁使用农药，抽检产品不合格可能是农户为了节省成本目的而违规使用在农产品上导致。

1. 氧氟沙星

氧氟沙星属于喹诺酮类抗生素，具有广谱抗菌作用，抗菌作用强。原农业部公告第2292号中规定，在食品动物中停止使用洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星4种兽药（不得检出）。样品中不合格的原因可能是养殖者在养殖或运输途中为减少或防止动物受寄生虫影响导致死亡的现象，违规使用了氧氟沙星作为杀菌剂。

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。