附件4

关于部分检验项目的说明

一、4-氯苯氧乙酸钠

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。

二、6-苄基腺嘌呤

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. 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. 极性组分

食用植物油经高温加热和反复使用后可发生-系列化学反应。在营养价值下降的同时还会产生某些物质，如丙烯酰胺、多环芳烃、醛基和羰基物质等，这些物质的增加，可使油的物理极性增加，由此又将这些物质称为极性物质。油的不饱和程度越高、油温越高、反复煎炸的次数越多、极性物质产生和增加的也就越多。《食品安全国家标准 植物油》（GB 2716-2018）中规定，植物油的极性组分应≤27%。

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。克百威是广谱性杀虫、杀线虫剂，具有触杀和胃毒作用。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. 孔雀石绿

孔雀石绿是一种带有金属光泽的绿色结晶体，又名碱性绿、严基块绿、孔雀绿，它既是杀真菌剂，又是染料，易溶于水，溶液呈蓝绿色，广泛用于真丝、羊毛、皮革、麻制品、陶瓷制品、棉布等的染色。孔雀石绿很早曾经作为杀菌剂、杀虫剂、消毒剂用于水产养殖业。长期以来，渔民都用它来预防鱼的水霉病、鳃霉病、小瓜虫病等，而且为了使鳞受损的鱼延长生命，在运输过程中和存放池内，也常使用孔雀石绿。许多国家都将孔雀石绿列为水产养殖禁用药物（观赏鱼除外），我国也将孔雀石绿列为禁用药物（《中华人民共和国农业部公告第235号》）。

1. 铅（以Pb计）

铅是一种稳定的不可降解的污染物，铅超标可能是生产企业对原料质量把关不严，使用了铅含量超标的原料，或生产加工环境不符合要求，由生产设备迁移入产品等导致。

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. 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）

山梨酸及山梨酸钾是食品防腐保鲜剂，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。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，在熟肉制品中最大使用量为0.075g/kg。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。

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. 甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)

环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）是一种常用甜味剂，其甜度是蔗糖的30～40倍。作为非营养型甜味剂，广泛用于面包、糕点、饮料、配制酒及蜜饯等各种食品中。

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. 总糖分

总糖主要指具有还原性的葡萄糖，果糖，戊糖，乳糖和在特定条件下能水解为还原性的单糖的蔗糖（水解后为1分子葡萄糖和1分子果糖），麦芽糖（水解后为2分子葡萄糖）以及可能部分水解的淀粉（水解后为2分子葡萄糖）。总糖分（蔗糖分+还原糖分）是衡量食糖质量高低的重要指标，总糖分含量达不到标准要求，表明其杂质含量偏高，纯度不够。总糖分不合格，原因可能是生产企业对原料把关不严造成的。