附件4

关于部分检验项目的说明

1. 甲硝唑

甲硝唑属于抗生素类药物，用于治疗鱼类的几种滴虫感染，主要用于治疗或预防厌氧菌引起的系统或局部感染，如腹腔、消化道、女性生殖系、下呼吸道、皮肤及软组织、骨和关节等部位的厌氧菌感染，对败血症、心内膜炎、脑膜感染以及使用抗生素引起的结肠炎也有效。甲硝唑在《食品安全国家标准食品中兽药最大残留限量》GB 31650中规定：甲硝唑允许作治疗用，但不得在动物性食品中检出的兽药。

1. 甲氧苄啶

甲氧苄啶属于二氨基嘧啶类药物，常与磺胺类药物一同使用，以达到抗菌增效的效果，所以又称为磺胺增效剂。

1. 4-氯苯氧乙酸钠

4-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。

1. 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. 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）

苯甲酸及其钠盐是用以保持食品原有品质和营养价值为目的的食品添加剂，被用来抑制食品中微生物的繁殖，以延长食品保质期。苯甲酸可在人体内参与代谢，在人体组织中与蛋白质成分的甘氨酸结合形成马尿酸随尿排出。由于其迅速地代谢和排泄，不会在人体内积累，因此毒性低，合理使用防腐剂对人体健康无害。

1. 恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)

恩诺沙星属于喹诺酮类抗菌消炎药，广泛应用于禽畜和鱼类疾病防治。农业部2002年235号公告明确规定，禁止在产蛋家禽中使用该药物。本次检出恩诺沙星不合格的原因可能是养殖户在养殖过程中为防治疾病而非法使用恩诺沙星所致。

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. 磺胺类(总量)

磺胺类药物是一种人工合成的抗菌药，具有抗菌谱较广、性质稳定、使用简便等特性，对大多数革兰氏阳性菌和阴性菌都有较强抑制作用，广泛用于防治鸡球虫病。

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。如果食品的菌落总数严重超标，将会破坏食品的营养成分，加速食品的腐败变质，使食品失去食用价值。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. 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. 呋喃唑酮代谢物

呋喃唑酮代谢物是一种广谱抗生素，对大多数[革兰氏阳性菌](https://baike.baidu.com/item/%E9%9D%A9%E5%85%B0%E6%B0%8F%E9%98%B3%E6%80%A7%E8%8F%8C/2796136" \t "https://baike.baidu.com/item/%E7%A1%9D%E5%9F%BA%E5%91%8B%E5%96%83/_blank)和[革兰氏阴性菌](https://baike.baidu.com/item/%E9%9D%A9%E5%85%B0%E6%B0%8F%E9%98%B4%E6%80%A7%E8%8F%8C/3211986" \t "https://baike.baidu.com/item/%E7%A1%9D%E5%9F%BA%E5%91%8B%E5%96%83/_blank)、真菌和[原虫](https://baike.baidu.com/item/%E5%8E%9F%E8%99%AB/4160029" \t "https://baike.baidu.com/item/%E7%A1%9D%E5%9F%BA%E5%91%8B%E5%96%83/_blank)等病原体均有杀灭作用。它们作用于微生物[酶系统](https://baike.baidu.com/item/%E9%85%B6%E7%B3%BB%E7%BB%9F" \t "https://baike.baidu.com/item/%E7%A1%9D%E5%9F%BA%E5%91%8B%E5%96%83/_blank)，抑制[乙酰辅酶A](https://baike.baidu.com/item/%E4%B9%99%E9%85%B0%E8%BE%85%E9%85%B6A" \t "https://baike.baidu.com/item/%E7%A1%9D%E5%9F%BA%E5%91%8B%E5%96%83/_blank)，干扰微生物糖类的代谢，从而起抑菌作用。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" \t "https://baike.baidu.com/item/%E7%A1%9D%E5%9F%BA%E5%91%8B%E5%96%83/_blank)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" \t "https://baike.baidu.com/item/%E7%A1%9D%E5%9F%BA%E5%91%8B%E5%96%83/_blank)，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" \t "https://baike.baidu.com/item/%E7%A1%9D%E5%9F%BA%E5%91%8B%E5%96%83/_blank)、[赤鳍病](https://baike.baidu.com/item/%E8%B5%A4%E9%B3%8D%E7%97%85/3048251" \t "https://baike.baidu.com/item/%E7%A1%9D%E5%9F%BA%E5%91%8B%E5%96%83/_blank)、[溃疡病](https://baike.baidu.com/item/%E6%BA%83%E7%96%A1%E7%97%85/7909027" \t "https://baike.baidu.com/item/%E7%A1%9D%E5%9F%BA%E5%91%8B%E5%96%83/_blank)等。抽检产品不合格的原因可能是投喂给水产品可致“病鱼”的数量减少，加大可销售产量。

1. 氧氟沙星

氧氟沙星属于氟喹诺酮类药物，主要用于上述革兰阴性菌所致的呼吸道、咽喉、扁桃体、泌尿道（包括前列腺）、皮肤及软组织、胆囊及胆管、中耳、鼻窦、泪囊、肠道等部位的急、慢性感染。因抗菌谱广、抗菌活性强等曾被广泛用于畜禽细菌性疾病的治疗和预防。抽检产品不合格的原因可能是经营者由于降低养殖水产品的患病率，从而投喂含氧氟沙星的药物，从而提高产量。

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。不合格原因：个别企业为改善食用油感官品质，违规使用了乙基麦芽酚。