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。
2. 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. 地西泮

地西泮为中枢神经抑制药，在《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量 》（GB 31650-2019）中规定，地西泮允许作治疗用，但不得在动物性食品中检出的兽药。

1. 毒死蜱

毒死蜱是一种广泛使用的有机磷杀虫剂，毒性比较低，主要用于地下虫害的防治，持效期长达30天以上，根据《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2016）对蔬果类的残留有严格的控制，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. 呋喃西林代谢物（SEM）

呋喃西林（SEM）是一种人工合成的广谱抗菌药，可以治疗畜牲疾病。本次检出呋喃西林（SEM）可能是养殖户在养殖过程中为防治疾病而非法使用呋喃西林（SEM）所致。

1. 镉(以Cd计)

镉是环境中最常见的污染重金属元素之一，联合国环境规划署（DNFP）和国际职业卫生重金属委员会将镉列入重点研究的环境污染物，世界卫生组织（WHO）则将其作为优先研究的食品污染物。本次抽检镉项目不合格原因可能是蔬菜种植、水产品养殖过程中对环境中镉元素的富集。

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。《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告第235号）规定，磺胺类在所有食品动物的肌肉和脂肪中的最高残留限量为100μg/kg。

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。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(孔雀石绿及隐色孔雀石绿残留量之和)

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. 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. 氯霉素

氯霉素属抑菌性广谱抗生素。敏感菌有肠杆菌科细菌及炭疽杆菌、肺炎球菌、链球菌、李斯特氏菌等。衣原体、钩端螺旋体、立克次体也对其敏感。因其抗菌效果好，曾长期在国内外应用于水产养殖业。《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部 235 公告）中将氯霉素列入禁止使用且不得在动物性食品中检出的药物。

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. 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. 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。