附件4

**关于部分检验项目的说明**

**一、毒死蜱**

一种具有触杀、胃毒和熏蒸作用的有机磷杀虫剂，对鱼类及水生生物毒性较高，在土壤中残留期较长。长期食用毒死蜱残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

**二、阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）**

阴离子表面活性剂是一种混合物，主要成分是烷基苯磺酸钠，还有一些增净剂、漂白剂、荧光增白剂、抗腐蚀剂、泡沫调节剂、酶等辅助成分。主要用于各种工业废水的絮凝沉降，沉淀澄清处理。LAS虽属低毒物质，但近年来其使用量直线上升，它对人体，动植物，特别是水生生物的毒害作用已不容忽视。有持久作用，动物摄入后表现为血液中胆固醇增高，对人体皮肤、肝脏也有损害。

**三、4-氯苯氧乙酸钠 （以 4-氯苯氧乙酸计）**

4-氯苯氧乙酸钠 （以 4-氯苯氧乙酸计）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。但由于其对人体有一定积累毒性，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。长期食用可能会对人体健康产生风险。

**四、铝的残留量(干样品，以Al计)**

硫酸铝钾（又名钾明矾），硫酸铝铵（又名铵明矾）是食品加工中常用的膨松剂和稳定剂，使用后产生铝残留。铝不是人体必需微量元素，不参与正常生理代谢，具有蓄积性，过量摄入会影响人体对铁、钙等成份的吸收，导致骨质疏松、贫血，甚至影响神经细胞的发育。《国家卫生计生委关于批准β-半乳糖苷酶为食品添加剂新品种等的公告》（2015年第1号）规定餐饮食品中油炸面制品（自制）铝的残留量不得超过100mg/kg；粉丝、粉条中铝的残留量不得超过200mg/kg。造成铝的残留量不合格的原因，可能是商家违规过量使用所致，反映出企业守法经营意识薄弱。

**五、6-苄基腺嘌呤(6-BA)**

# 苄基腺嘌呤(6-BA)是一种植物生长调节剂，曾在豆芽生产中被广泛使用，由于其对人体有一定积累毒性，《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》（2015年 第11号）中规定，生产者不得在豆芽生产过程中使用6-苄基腺嘌呤(6-BA)物质，豆芽经营者不得经营含有6-苄基腺嘌呤(6-BA)物质的豆芽。生产者为了抑制豆芽生根，提高豆芽产量而违规使用，导致在豆芽中检出6-苄基腺嘌呤(6-BA)。

# **六、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)**

其化学名称为环己基氨基磺酸钠，是食品生产中常用的[添加剂](https://baike.baidu.com/item/%E6%B7%BB%E5%8A%A0%E5%89%82/5134870%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.baidu.com/item/_blank)。甜蜜素是一种常用[甜味剂](https://baike.baidu.com/item/%E7%94%9C%E5%91%B3%E5%89%82/2532096%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.baidu.com/item/_blank)，其[甜度](https://baike.baidu.com/item/%E7%94%9C%E5%BA%A6/5328730%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.baidu.com/item/_blank)是[蔗糖](https://baike.baidu.com/item/%E8%94%97%E7%B3%96/1518281%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.baidu.com/item/_blank)的30～40倍 。[消费者](https://baike.baidu.com/item/%E6%B6%88%E8%B4%B9%E8%80%85/1795849%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.baidu.com/item/_blank)如果经常食用甜蜜素含量超标的饮料或其他食品，就会因摄入过量对人体的[肝脏](https://baike.baidu.com/item/%E8%82%9D%E8%84%8F/709770%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.baidu.com/item/_blank)和神经系统造成危害，特别是对代谢排毒的能力较弱的老人、孕妇、小孩危害更明显。

**七、苯甲酸及其钠盐**

苯甲酸及其钠盐是食品工业中常见的一种防腐保鲜剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760 — 2014）中规定，苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）在腌渍蔬菜中最大使用量为 1.0g/kg，其他蔬菜制品中不得使用苯甲酸及其钠盐。

苯甲酸及其钠盐的安全性较高，少量苯甲酸对人体无毒害，可随尿液排出体外，在人体内不会蓄积。但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。

**八、吡虫啉**

吡虫啉是烟碱类超高效杀虫剂，具有广谱、高效、低毒、低残留，害虫不易产生抗性，对人、畜、植物和天敌安全等特点，GB 2763-2019《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》重规定，在水果中限量值≤0.05mg/kg，若长期过量食入吡虫啉超标的水果可能会出现昏迷之类。

**九、大肠菌群**

大肠菌群是国内外通用的食品污染常用指示菌之一。食品中检出大肠菌群，提示被致病菌(如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌)污染的可能性较大。本次检出大肠菌群不符合产品明示标准及质量要求，未检出致病菌，结合居民膳食结构、抽检情况等因素综合分析，健康风险较低，但反映该食品卫生状况不达标。大肠菌群超标可能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、有灭菌工艺的产品灭菌不彻底而导致。

**十、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）**

脱氢乙酸及其钠盐作为食品添加剂，广泛用作防腐剂。脱氢乙酸是一种低毒高效防腐剂。具有广谱性，在酸、碱性条件下具有一定的抗菌作用，对霉菌和酵母菌的抑菌能力强，为苯甲酸钠的2-10倍，在高剂量时能抑制细菌。

脱氢乙酸及其钠盐能迅速而完全地被人体组织所吸收，进入人体后即分散于血浆和许多的器官中，有抑制体内多种氧化酶的作用。长期大量食用脱氢乙酸及其钠盐超标产品，可能对人体健康产生一定影响。