附件4

**关于部分检验项目的说明**

**一、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。

**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、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。

**四、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。

**五、6-苄基腺嘌呤(6-BA)**

**6-**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)。