附件4

关于部分检验项目的说明

1. 氟苯尼考

氟苯尼考为广谱抗菌药物，一般为动物专用抗菌药，自研究成功以后立即得到广泛应用。一般由于饲料添加或者家禽疾病治疗导致残留积累在家禽体内。农业部公告第 235 号《动物性食品中兽药最高残留限量》对其作了严格的限定：产蛋鸡禁用。

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. 4-氯苯氧乙酸钠

4-氯苯氧乙酸钠俗称防落素，是农业生产中常用的植物生长抑制剂。它可以促进豆芽下胚轴粗大，减少根部萌发，加速细胞分裂。但国标已取消其作为食品添加剂的生产许可申请，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。抽检产品不合格可能是农户为了节省成本而违规使用在豆芽生产上导致。

1. 6-苄基腺嘌呤(6-BA)

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. 丙溴磷

丙溴磷属中毒有机磷杀虫剂，分子内含有正丙硫基的硫代磷酸酯类杀虫剂，其杀虫谱广，易生物降解，对抗性害虫表现出高的生物活性。可用于防治棉花、果树、蔬菜等作物上的害虫。丙溴磷不合格的可能原因：1.在果树上喷洒农药后时间不久进行采摘后便流入市场造成。2.种植过程中违规使用。

1. 呋喃唑酮代谢物（AOZ)

硝基呋喃类药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%22%20%5Ct%20%22https%3A//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%22%20%5Ct%20%22https%3A//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%22%20%5Ct%20%22https%3A//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%22%20%5Ct%20%22https%3A//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%22%20%5Ct%20%22https%3A//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%22%20%5Ct%20%22https%3A//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%22%20%5Ct%20%22https%3A//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%22%20%5Ct%20%22https%3A//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%22%20%5Ct%20%22https%3A//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%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.baidu.com/item/%E7%A1%9D%E5%9F%BA%E5%91%8B%E5%96%83/_blank)等。中国卫生部于2010年3月22日将硝基呋喃类药物[呋喃唑酮](https://baike.baidu.com/item/%E5%91%8B%E5%96%83%E5%94%91%E9%85%AE%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.baidu.com/item/%E7%A1%9D%E5%9F%BA%E5%91%8B%E5%96%83/_blank)、[呋喃它酮](https://baike.baidu.com/item/%E5%91%8B%E5%96%83%E5%AE%83%E9%85%AE/8419966%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.baidu.com/item/%E7%A1%9D%E5%9F%BA%E5%91%8B%E5%96%83/_blank)、[呋喃妥因](https://baike.baidu.com/item/%E5%91%8B%E5%96%83%E5%A6%A5%E5%9B%A0/1870489%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.baidu.com/item/%E7%A1%9D%E5%9F%BA%E5%91%8B%E5%96%83/_blank)、[呋喃西林](https://baike.baidu.com/item/%E5%91%8B%E5%96%83%E8%A5%BF%E6%9E%97/1585616%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.baidu.com/item/%E7%A1%9D%E5%9F%BA%E5%91%8B%E5%96%83/_blank)列入可能违法添加的非食用物质黑名单。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. 黄曲霉毒素B1

黄曲霉毒素B1是黄曲霉寄生曲霉产生的[次生代谢产物](http://baike.baidu.com/view/1079691.htm)的一种。导致黄曲霉毒素B1不合格的原因可能是原料在采收和储运过程中温度、湿度等环境条件控制不当，导致霉变、腐烂，企业生产前对原料把关不严；精炼工艺不达标或工艺控制不当等。或者是销售者储存运输不当：如存储环境不适宜，食品易腐败生霉。

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。

1. 孔雀石绿（以孔雀石绿与隐色孔雀石绿之和计）

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. 噻虫嗪

噻虫嗪对害虫具有胃毒、触杀及内吸活性，用于叶面喷雾及土壤灌根处理。其施药后迅速被内吸，并传导到植株各部位，对刺吸式害虫如蚜虫、飞虱、叶蝉、粉虱等有良好的防效。噻虫嗪超标的可能原因是：1.种植户为了追求良好的杀虫效果，超剂量使用噻虫嗪。 2.种植户没有按规定的休药期进行采摘，从而导致噻虫嗪残留量超标。 3.种植土壤、水源中的噻虫嗪残留超标。

1. 胭脂红

胭脂红为水溶性偶氮类着色剂，在食品行业中应用广泛，可改善食品的外观和色泽。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，肉制品中不得使用胭脂红。

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》（GB2760-2014）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。