附件4

关于部分检验项目的说明

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. 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。抽检中未检出致病菌，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、环境的污染等有关。

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，具有防止落花落果、加快果实生长速度、促进提前成熟等作用。《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4-氯苯氧乙酸钠，豆芽经营者不得经营含4-氯苯氧乙酸钠的豆芽。

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. 阿维菌素

阿维菌素是一种高效、广谱的抗生素类杀虫剂。根据《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2014）规定，菠菜的最大残留限量为0.05 mg/kg。

1. 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，并有触杀、胃毒和内吸等多重作用。药效和温度呈正相关，温度高，杀虫效果好。主要用于防治刺吸式口器害虫。吡虫啉超标的可能原因是：1.种植户为了追求良好的杀虫效果，超剂量使用吡虫啉。 2.种植户没有按规定的休药期进行采摘，从而导致吡虫啉残留量超标。 3.种植土壤、水源中的吡虫啉残留超标。

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 》（GB31650-2019）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. 恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)

恩诺沙星，又名恩氟奎林羧酸，属于氟喹诺酮类药物，化学合成广谱抑菌剂，在预防和治疗畜禽的细菌性感染及支原体病方面有良好效果。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. 防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和

防腐剂是指天然或合成的化学成分，用于加入食品以延迟微生物生长或化学变化引起的腐败。国家标准《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，防腐剂在混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过“1”。防腐剂各自用量占其最大使用量比例之和超标，可能是企业在生产加工过程中未严格控制各防腐剂的用量造成的。

1. 呋喃西林代谢物

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. 呋喃唑酮代谢物

硝基呋喃类药物（呋喃它酮、呋喃唑酮、呋喃妥因、呋喃西林）是广谱抗生素，农业部规定该类药物为“禁止使用的药物，在动物性食品中不得检出”。呋喃类药物进入动物体内很快发生代谢，代谢产物在组织中存在较长时间。

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. 克百威

克百威属高毒杀虫剂，是广谱性杀虫、杀线虫剂。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。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。农业部199号公告规定：禁止克百威在蔬菜、果树、茶叶和中草药材上使用。本次检出克百威超标可能是该种植户对国家相关法规不了解，违规使用克百威农药导致。

1. 氯霉素

氯霉素是一种抑菌性广谱抗生素，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. 霉菌

霉菌是自然界中常见的真菌，食品中霉菌超标原因可能是加工用原料受霉菌污染，或者是产品存储、运输条件控制不当导致流通环节抽取的样品被霉菌污染。霉菌污染可使食品腐败变质，破坏食品的色、香、味，降低食品的食用价值。

1. 灭蝇胺

灭蝇胺是一种昆虫生长调节剂类低毒杀虫剂，有非常强的选择性，主要对双翅目昆虫有活性。灭蝇胺适用于多种瓜果蔬菜，主要对"蝇类"害虫具有良好的杀虫作用。目前瓜果蔬菜生产中主要用于防治:各种瓜果类、茄果类、豆类及多种叶菜类蔬菜的美洲斑潜蝇、南美斑潜蝇、豆杆黑潜蝇、葱斑潜叶蝇、三叶斑潜蝇等多种潜叶蝇，韭菜及葱、蒜的根蛆(韭菜赤眼草蚊)等。灭蝇胺持效期较长，但作用速度较慢。

1. 酸价(以脂肪计)(KOH)

酸价主要反映食品中的油脂酸败程度。酸价超标会导致食品有哈喇味，超标严重时所产生的醛、酮、酸会破坏脂溶性维生素。造成酸价不合格的主要原因有：原料采购上把关不严、生产工艺不达标、产品储藏条件不当，特别是存贮温度较高时易导致食品中的脂肪氧化酸败。

1. 铜绿假单胞菌

铜绿假单胞菌是一种条件致病菌, 广泛分布于各种水、空气、正常人的皮肤、呼吸道和肠道等，易在潮湿的环境存活，对消毒剂、紫外线等具有较强的抵抗力。饮用水中铜绿假单胞菌超标可能是源水防护不当，水体受到污染；生产过程中卫生控制不严格，如从业人员未经消毒的手直接与矿泉水或容器内壁接触；或者是包装材料清洗消毒有缺陷所致。

1. 溴酸盐

溴酸盐是饮用水生产企业大量使用臭氧进行杀菌时产生的一种副产物。造成饮用水中溴酸盐含量超标的原因是生产工艺控制不当，在杀菌过程中使用了过量的臭氧，从而形成过多的溴酸盐副产物。

1. 氧氟沙星

氧氟沙星属于喹诺酮类抗生素，具有广谱抗菌作用，抗菌作用强。原农业部公告第2292号中规定，在食品动物中停止使用洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星4种兽药（不得检出）。

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。