附件1

部分不合格检验项目小知识

一、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）又称防落素、保果灵，是一种植物生长调节剂。具有防止落花落果、抑制豆类生根、调节植物株内激素平衡等作用。《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。豆芽中检出4-氯苯氧乙酸钠的原因，可能是生产者为提高豆芽产量，从而违规使用相关农药。

二、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。《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、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。豆芽中检出6-苄基腺嘌呤（6-BA）的原因，可能是生产者为了抑制豆芽生根，提高豆芽产量，从而违规使用相关农药。

三、腐霉利

腐霉利是一种低毒内吸性杀菌剂，具有保护和治疗双重作用。主要用于蔬菜及果树灰霉病的防治。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2019）中规定，腐霉利在韭菜中的最大残留限量值为0.2mg/kg。韭菜中腐霉利超标的原因，可能是菜农对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用农药。

四、大肠菌群

大肠菌群是国内外通用的食品或餐饮具污染常用指示菌之一。餐饮具中检出大肠菌群，提示被致病菌污染的可能性较大。使用大肠菌群超标的餐饮具易导致腹痛腹泻，肠道感染等。复用餐饮具中检出大肠菌群的原因可能由于产品的清洗、灭菌不彻底，或存放过程中污染等原因导致。

五、糖精钠

糖精钠是糖精钠是食品工业中常用的合成甜味剂，且使用历史最长，但也是最引起争议的合成甜味剂，其甜度比蔗糖甜300-500倍。经常食用糖精钠超标的食品，会对人体的肝脏和神经系统造成危害，特别是对老人、孕妇、小孩危害更为严重。食品中糖精钠不合格的原因的分析：（1）可能是生产企业对食品相关法规和标准不了解，没有认真理解食品添加剂的使用规范和范围，为了增加产品甜度，误用食品添加剂；（2）可能是生产企业法律意识淡薄，利益熏心很多生产企业存在“守法成本高，违法成本低”的反常现象，为降低成本或单纯提升食品的口感，超范围使用食品添加剂。

六、酸价(KOH)

酸价是油脂精炼程度的一种标志，还是油质老化程度的一种标志，判断油品是否继续使用的重要指标之一，酸价高标志着芝麻油不宜储存和食用。油脂酸败产生的醛酮类化合物长期摄入会对健康有一定影响，但一般情况下，消费者在使用过程中可以明显辨别出其有哈喇等异味，需避免食用。酸价(KOH)超标的原因分析：（1）可能是原料采购上把关不严，如大豆原料水分过高会加速油脂的酸败；（2）可能是生产工艺不达标，如大豆油精炼不到位或未精炼；（3）可能是产品储藏条件不当导致产品酸价超标。

七、总酸（以乙酸计）

总酸是食醋的品质指标，反映其特色的重要特征性指标之一，总酸含量越高说明食醋酸味越浓。总酸代表了食醋在发酵过程中产生醋酸的量，食醋酸度越高说明发酵程度越高，食醋的酸味也就越浓，质量也就越好。所以消费者在购买时看一下标签中总酸的数值。但酸度也不是越高越好，通过勾兑的方式也可以提高酸度。如果高于6g／100mL，很有可能是勾兑醋，购买时应谨慎。总酸不达标的原因分析：（1）可能是生产企业没有严格按照工艺条件制曲发酵，淋后过量加水；（2）或是在生产过程中生产企业对发酵时间、发酵温度控制不严，造成总酸含量偏低。

八、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和

现在很多产品不仅单用一种防腐剂达到防腐作用，而会选择同时使用多种防腐剂达到防腐目的，此类情况下可能出现检测单项防腐剂是合格的，但是防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和会出现不合格情况，出现这种情况的主要原因是生产厂家对食品安全国家标准不了解或者了解得不够透彻，随意添加多种防腐剂导致。

1. 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）

山梨酸及山梨酸钾（以下简称山梨酸及钾盐）是一种良好的食品防腐剂，能有效地抑制微生物的活性，从而达到有效地延长食品的保存时间，并保持原有食品的风味。但长期食用过多的苯甲酸和山梨酸，可能导致人体肠胃功能、血液酸碱度失调，会对人体的肝脏和肾脏产生影响，对人体健康不利。食品中不合格原因：可能是因为山梨酸含量超标有可能是生产者对于该添加剂的限量规定不熟悉或生产者为了增加产品的保质期而超限量使用食品添加剂所致。

1. 氧乐果

氧乐果是一种有机磷杀虫、杀螨剂，对害虫击倒力快。具有较强的内吸、触杀和一定的胃毒作用。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2019）中规定，氧乐果在韭菜中的最大残留限量值为0.02mg/kg。韭菜中氧乐果超标的原因，可能是种植户对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用农药。

1. 菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，并非致病菌指标。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。此次检出不合格的产品依照《食品安全国家标准 动物性水产制品》（GB 10136-2015）中规定，菌落总数规定5次检测结果均不超过105CFU/g且至少3次检测结果不超过5×104CFU/g。菌落总数超标说明企业可能未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，产品受到了来自原料、包材、人员、设备等方面的污染；还有可能与产品包装密封不严，储运条件控制不当等有关。

十二、腈菌唑

腈菌唑，具有保护、治疗性的内吸性杀菌剂。用于多种作物防治子囊菌、半知菌、担子菌、白粉病等病害。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用噻虫胺超标的食品，可能对人体健康有一定影响。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2019）中规定，腈菌唑在鳞茎类蔬菜中的最大残留限量值为0.06mg/kg。蒜薹中腈菌唑残留量超标的原因，可能是在种植过程中为快速控制病情加大用药量或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售时产品中的药物残留量未降解至标准限量以下。