不合格项目小知识

一、6-苄基腺嘌呤

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，《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号公告）规定生产者不得在豆芽生产过程中使用6-苄基腺嘌呤。

二、4-氯苯氧乙酸钠

4-氯苯氧乙酸可以促进植物体内的生物合成和生物转移，可防止落花落果、增进果实生长速度、促进提前成熟、改善植物品质、除草剂等作用。《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号公告）规定生产者不得在豆芽生产过程中使用4-氯苯氧乙酸钠。

三、过氧化值

过氧化值主要反映食品中油脂是否氧化变质。随着油脂氧化，过氧化值会逐步升高，虽一般不会对人体的健康产生损害，但严重时会导致肠胃不适、腹泻等症状。食品安全国家标准规定了食用油中过氧化值的最大限量值。过氧化值超标的原因，可能是该食用油已经变质，或者在储存过程中环境条件控制不当，导致油脂酸败；也可能是原料中的脂肪已经氧化，原料储存不当，未采取有效的抗氧化措施，使得终产品油脂氧化。

四、苯甲酸及其钠盐

苯甲酸是一种广谱性的酸性防腐剂，在多类食品中应用广泛。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）中规定了食品中苯甲酸的最大使用量。苯甲酸可被机体快速而有效地代谢和排出，对组织无明显损害。苯甲酸项目不合格可能是商家违规过量使用所致。

五、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。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934）中规定了消毒餐（饮）具中不得检出大肠菌群。造成大肠菌群超标的原因，可能是产品的加工原料、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。

六、乙基麦芽酚

乙基麦芽酚是一种食品用合成香料，起着香味改良剂、增香剂的作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB2760）中规定植物油不得添加食品用香料、香精。

七、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)

恩诺沙星属于氟喹诺酮类药物，是一类人工合成的广谱抗菌药，用于治疗动物的皮肤感染、呼吸道感染等，是动物专属用药。GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》规定了家禽在产蛋期禁用恩诺沙星，鱼中恩诺沙星的最大残留限量是100μg/kg。长期食用恩诺沙星残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

八、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。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。《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099）中规定了糕点中菌落总数的标准要求，可能是个别企业所使用的原辅料初始菌数较高，又未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，或者包装容器清洗消毒不到位，还有可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。

九、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)

甜蜜素化学名称为环己基氨基磺酸钠，是一种常用甜味剂，其甜度是蔗糖的30～40倍，作为非营养型甜味剂，可广泛用于面包、糕点、饮料、配制酒及蜜饯等各种食品中。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760）中规定了食品中甜蜜素的最大使用量。消费者如果长期过度食用甜蜜素超标的食品，可能会对身体造成危害。甜蜜素不合格的原因可能是厂家对生产工艺控制不当，违规超范围或超限量使用甜蜜素。

十、呋喃唑酮代谢物

呋喃唑酮是属于硝基呋喃类广谱抗生素，广泛应用于畜禽及水产养殖业。硝基呋喃类原型药在生物体内代谢迅速，和蛋白质结合而相当稳定，故常利用对其代谢物的检测来反应硝基呋喃类药物的残留状况。《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告第235号）中规定，呋喃唑酮为禁止使用的药物，在动物性食品中不得检出。硝基呋喃类药物及其代谢物可引起溶血性贫血、多发性神经炎、眼部损害和急性肝坏死等残疾而对人类健康造成危害，对人体有致癌、致畸胎副作用。

十一、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的灰霉病防治。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2016）中规定，腐霉利在韭菜中的最大残留限量为0.2mg/kg。腐霉利对眼睛与皮肤有刺激作用，经口毒性低。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用农药残留超标的食品，对人体健康有一定影响。