附件3:

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。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、工具器具等生产设备、环境的污染、有灭菌工艺的产品灭菌不彻底而导致。食用大肠菌群严重超标的食品可能引起肠胃感染性疾病。

二、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，主要用于防止落花落果、抑制豆类生根等。《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，豆芽生产经营过程中禁止使用4-氯苯氧乙酸钠。4-氯苯氧乙酸钠的残留就会在人体内积累，长期食用会对人体产生蓄积危害。如使儿童发育早熟，对人体有致癌的作用。