附件4

关于部分检验项目的说明

1.大肠菌群

大肠菌群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。大肠菌群超标可能是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。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。

2.4-氯苯氧乙酸钠 （以 4-氯苯氧乙酸计）

4-氯苯氧乙酸可以促进植物体内的生物合成和生物转移，不仅可防止落花落果、提高做果率、增进果实生长速度、促进提前成熟，还能达到改善植物品质之目的，同时它还有除草剂的作用。在豆芽生产中，4-氯苯氧乙酸钠的应用十分广泛，它可以促进豆芽下胚抽粗大，减少根部萌发，加速细胞分裂。据研究，它对大鼠（wistar）无明显致畸作用，但对小鼠（昆明种）成熟精细胞有一定损伤作用。绿豆芽作为一种食用量非常大的蔬菜，4-氯苯氧乙酸钠的残留在人体内的累积所产生的有害作用不容忽视。

3.吡虫啉

吡虫啉是一类广谱高效、低毒低残留的烟碱类超高效杀虫剂，具有触杀、胃毒和内吸等多重作用，对人、畜、植物安全。《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，吡虫啉在香蕉中的最大残留限量为0.05 mg/kg。香蕉中吡虫啉超标的原因，可能是高温炎热、虫害多发，种植单位为快速控制虫害加大用药量，或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售时香蕉中的药物残留量未降解至标准限量以下。