

附件 4

关于不合格项目的说明

一、大肠菌群

大肠杆菌是一个卫生学指示菌，但并不是有检出就会导致疾病，检出值越高可能性越大，很多食物都能检出大肠菌群，但只要没有致病菌，一般不会导致健康危害，大肠菌群主要源于温血动物肠道，但广泛分布在大自然界，在餐具、米粉中等存在大肠菌群超标情况，多是因为二次污染

GB14934-2016《食品安全标准 消毒餐（饮）具卫生标准》中规定，餐具中不得检出大肠菌群。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而导致。

二、4-氯苯氧乙酸钠(以 4-氯苯氧乙酸计)

4-氯苯氧乙酸钠，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，并能调节植物株内激素的平衡。但由于其对人体有一定积累毒性，豆芽中检出 4-氯苯氧乙酸钠可能是由于豆芽生产商在生产过程中为了抑制豆芽生根，提高豆芽产量而违规使用。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）规定豆芽生产经营过程中禁止使用 4-氯苯氧乙酸钠。豆芽中

检出 4-氯苯氧乙酸的情况，原因可能是生产者在生产过程中为了抑制黄豆芽生根，而违规使用。