附件4

部分不合格项目解读

一、铝的残留量

硫酸铝钾（又名钾明矾），硫酸铝铵（又名铵明矾）是食品加工中常用的膨松剂和稳定剂，使用后会产生铝残留。

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，油炸面制品中铝的最大残留限量≤100 mg/kg。油条中铝含量超标的原因可能是大量使用含铝食品添加剂代替传统的酵母发酵，以达到加工过程快速、高效，膨松、卖相好等效果。

铝不是人体必需微量元素，不参与正常生理代谢，具有蓄积性，过量摄入会影响人体对铁、钙等成份的吸收，导致骨质疏松、贫血，甚至影响神经细胞的发育。

二、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）

苯甲酸及其钠盐是食品工业中常见的一种防腐剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，肉制品中不得使用苯甲酸及其钠盐。当产品标签声称不添加苯甲酸钠时，可按照标签声称进行严判。

苯甲酸及其钠盐不合格的原因，可能是生产厂家为延长产品保质期或者为弥补产品生产中卫生条件不佳而超范围使用，也可能是由于对食品添加剂使用规定不了解所致，或是为了增加销量虚假声称。

三、4-氯苯氧乙酸钠

4-氯苯氧乙酸钠，又名防落素，是一种较为广谱的植物生长调节剂，酸化后以4-氯苯氧乙酸存在。4-氯苯氧乙酸钠在豆芽生产中可以促进豆芽下胚轴粗大，减少根部萌发，加速细胞分裂，使豆芽更加肥嫩、粗壮，提高豆芽的产量。

相关研究表明，4-氯苯氧乙酸钠对小鼠为低毒、低蓄积性药物，其毒性效应主要表现为对小鼠肝脏和肾脏的毒性作用。此外，4-氯苯氧乙酸钠能够诱导大鼠性细胞凋亡。因此4-氯苯氧乙酸钠在人体内的残留及其对健康的危害作用不容忽视。

2015年，国家食品药品监督管理总局、农业部和国家卫生和计划生育委员会联合发布的《2015年第11号公告》规定，6-苄基腺嘌呤、4-氯苯氧乙酸钠、赤霉素等物质作为低毒农药登记管理并限定了使用范围，豆芽生产不在可使用范围之列。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。