

附件 1

部分不合格检验项目小知识

4-氯苯氧乙酸钠（以 4-氯苯氧乙酸计）

氯苯氧乙酸钠（以 4-氯苯氧乙酸计）是一种植物生长调节剂，曾在豆芽生产中被广泛使用，由于其对人体有一定积累毒性，《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，生产者不得在豆芽生产过程中使用 4-氯苯氧乙酸钠、赤霉素等物质，豆芽经营者不得经营含有 4-氯苯氧乙酸钠、赤霉素等物质的豆芽。生产者为了抑制豆芽生根，提高豆芽产量而违规使用，导致在豆芽中检出 4-氯苯氧乙酸钠。

过氧化值(以脂肪计)

过氧化值反映了食用油脂新鲜度和氧化酸败程度，一般来说过氧化值越高其酸败度越厉害。《调味面制品》（Q/YPYM 0001S）中规定调味面制品的最大限量值为 0.25g/100g。造成过氧化值超标的原因可能是原料储存不当，未采取有效的抗氧化措施，也可能是终产品在储存过程中环境条件控制不当，导致油脂酸败。食用过氧化值超标的食品一般不会对人的健康产生损害，但严重时会导致肠胃不适、腹泻等症状。