附件2

部分不合格项目小知识

1. 酵母

酵母是自然界中常见的真菌，酵母污染可使食品变酸，破坏食品的色、香、味，降低食品的食用价值。《食品安全国家标准 干酪》（GB 5420-2010）中规定，酵母应不超过50 CFU/g。酵母超标原因可能是因为加工过程中原料受污染，也可能是储运条件控制不当导致被污染。

1. 4-氯苯氧乙酸钠（以4-氯苯氧乙酸计）和6-苄基腺嘌呤(6-BA)

4-氯苯氧乙酸钠和6-苄基腺嘌呤均属植物生长调节剂，在豆芽生产中，可以促进豆芽下胚抽粗大，减少根部萌发，加速细胞分裂。《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，4-氯苯氧乙酸钠和6-苄基腺嘌呤等物质作为低毒农药登记管理并限定了使用范围，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-氯苯氧乙酸钠等物质的豆芽。该项目不合格的原因可能是生产过程中违规使用。

1. 氧乐果

氧乐果是一种有机磷杀虫、杀螨剂，具有较强的内吸、触杀和一定的胃毒作用。《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，鳞茎类蔬菜中氧乐果的最大残留限量值为0.02mg/kg。韭菜中氧乐果超标的原因，可能是菜农对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用或滥用农药。

1. 毒死蜱

毒死蜱，又名氯蜱硫磷，目前是全世界使用最广泛的有机磷酸酯杀虫剂之一，具有触杀、胃毒和熏蒸等作用。《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，芹菜中毒死蜱残留限量值不得超过0.05 mg/kg。芹菜中毒死蜱超标的原因，可能是菜农不了解使用农药的安全间隔期，违规滥用农药。