附件4

部分检验项目小知识

一、乙酰甲胺磷

 乙酰甲胺磷（acephate），内吸性的有机磷类杀虫剂。用于果树、葡萄、啤酒花、橄榄、棉花、大豆、花生、澳洲胡桃、甜菜、芸苔、芹菜、豆荚、马铃薯、稻类、烟草、观赏植物、林业等，防治咀嚼式口器和刺吸式口器害虫，如蚜虫、蓟马、鳞翅目害虫、蠕虫、 锯蝇、叶蝉、毛虫等。雄大鼠急性经口 LD50 为 1447mg/kg，雌大鼠为 1030mg/kg，急性毒性分级为低毒。中毒机制是抑制体内胆碱酯酶活性，中毒可出现多汗、流涎、恶心、呕吐、腹痛等。食用食品一般不会导致乙酰甲胺磷的急性中毒，但长期食用乙酰甲胺磷超标的食

品，对人体健康也有一定影响。

二、大肠菌群

大肠菌群（coliforms）包括肠杆菌科的埃希氏菌属、柠檬酸杆菌属、肠杆菌属和克雷伯菌属。这些菌属中的细菌，主要来自人和温血动物的肠道，需氧与兼性厌氧，不形成芽孢，在 35℃~37℃下能发酵乳糖产酸产气的革兰氏阴性杆菌。食品中大肠菌群的数量可以采用相当于每克或每毫升食品的最近似数来表示，简称大肠菌群最近似数（MPN）；也可以采用菌落形成单位（CFU）表示。

大肠菌群是国内外常用的指示性指标之一。其卫生学意义：一是作为食品受到人与温血动物粪便污染的指示菌；二是作为肠道致病菌污染食品的指示菌，提示食品被致病菌（如沙门氏菌、志贺氏菌、致泻大肠埃希氏菌等）污染的可能性较大。食品中大肠菌群不合格，说明食品存在卫生质量缺陷，对人体健康具有潜在危害。

三、铝的残留量

 含铝（aluminium）食品添加剂（比如钾明矾、铵明矾）可用作膨松剂、稳定剂。按标准使用含铝食品添加剂不会对健康造成危害，但长期过量摄入铝可能与儿童智力发育障碍、软骨病、骨质疏松等疾病有关。目前联合国粮农组织（FAO）和世界卫生组织食品添加剂联合专家委员会（JECFA）尚未给出其日容许摄入量（ADI）的建议值，但是 给出了暂定每周耐受摄入量（PTWI）为 2mg/kg bw。铝残留量超标的原因可能是个别生产经营企业为增加产品口感，在生产加工过程中超限量、超范围使用含铝添加剂，或者其使用的复配添加剂中铝含量过高，而在粉丝、粉条 产品中，还可能是生产经营企业使用的原料受环境原因，天然含有较高含量的铝本底所致。

四、6-苄基腺嘌呤

6-benzylaminopurine，6-BA），是一种人工合成的细胞分裂素，为白色或类白色晶体，难溶于水，微溶于乙醇，在酸、碱中稳定。6-苄基腺嘌呤具有抑制植物叶内叶绿素、核酸和蛋白质分解的作用，主要用于粮食、果树栽培和园艺，作物各个生长阶段都可应用。摄入过量 6-BA 会刺激粘膜，造成食道、胃黏膜损伤，出现恶心、呕吐等现象。

6-BA 曾被用作无根豆芽的生长调节剂，发制豆芽时使豆芽粗壮且无根，不仅产量会大为提高，生产周期也会大幅缩短。

五、苯并[ a ]芘

苯并[ a ]芘 [benzoapyrene,( a）P]是持久性有机污染物多环芳烃化合物的一种,化学性质较稳定。多环芳烃化合物最关键的毒性是致癌性，目前已发现 20 多种多环芳烃化合物具有致癌性，其中苯并[ a ]芘致癌性最强也最为明确。苯并[ a ]芘具有致畸、致癌和生殖毒性，可引起皮肤、肺、胃、乳腺、血液淋巴变化和肿瘤，可通过血-胎盘屏障。2010年国际癌症研究机构（IARC）再次对苯并[ a ]芘进行了评估，将苯并[ a ]芘从 2A a）P]是持久性有机污染物多环芳烃化合物的一种，化类致癌物（即该类物质对人类致癌性证据有限、但实验动物致癌性证据充足）升级为 1 类致癌物，即确定的人类致癌物。

造成食品中苯并[ a ]芘不合格的主要原因有：食品在烘烤或熏制时直接受到污染；食品成分高温烹调加工时发生热解或热聚反应所形成；食品加工时受机油和食品包装材料等污染；植物性食品吸收土壤、水和大气中的苯并[ a ]芘而被污染；在柏油路上晒粮食受到污染；企业在生产时没有严格挑拣原料和进行相关检测；生产经营企业采用的工艺控制不当。