部分不合格检验项目小知识

一、4-氯苯氧乙酸钠（以 4-氯苯氧乙酸计）

4-氯苯氧乙酸钠（以 4-氯苯氧乙酸计）是一种有机化合物，易溶于水，性质稳定，长期存放不变质。酸化后生成对氯苯氧乙酸，溶于乙醚、乙醇等有机溶剂。4-氯苯氧乙酸钠（以 4-氯苯氧乙酸计）是中枢神经兴奋药甲氯芬酯的中间体，原用于植物生长调节。国内商品名为防落素、保果灵。4-氯苯氧乙酸可以促进植物体内的生物合成和生物转移，不仅可防止落花落果、提高做果率、增进果实生长速度、促进提前成熟，还能达到改善植物品质之目的，同时它还有除草剂的作用。4-氯苯氧乙酸钠（以 4-氯苯氧乙酸计）是农业生产中常用的[植物生长抑制剂](https://baike.baidu.com/item/%E6%A4%8D%E7%89%A9%E7%94%9F%E9%95%BF%E6%8A%91%E5%88%B6%E5%89%82/2744154%22%20%5Ct%20%22_blank)。在豆芽生产中，4-氯苯氧乙酸钠（以 4-氯苯氧乙酸计）的应用十分广泛，它可以促进豆芽下胚轴粗大，减少根部萌发，加速细胞分裂。但残留在人体内的累积所产生的有害作用不容忽视。所以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（6-BA）呤等物质的公告（2015 年 第 11 号），禁止豆芽中使用4-氯苯氧乙酸钠（以 4-氯苯氧乙酸计）。

二、酒精度

酒精度又叫酒度，是指20℃时，100毫升酒中含有乙醇（酒精）的毫升数，即体积（容量）的百分数。酒精度是酒类产品的一个重要理化指标，含量不达标主要影响产品的品质。酒精度未达到产品标签明示要求的原因，可能是个别企业生产工艺控制不严格或生产工艺水平较低，无法准确控制酒精度；也可能是生产企业检验器具未检定或检验过程不规范，造成检验结果偏差。

三、氟苯尼考

氟苯尼考是一种[抗生素类药物](https://baike.baidu.com/item/%E6%8A%97%E7%94%9F%E7%B4%A0%E7%B1%BB%E8%8D%AF%E7%89%A9/22251571%22%20%5Ct%20%22_blank)，通过抑制[肽酰转移酶](https://baike.baidu.com/item/%E8%82%BD%E9%85%B0%E8%BD%AC%E7%A7%BB%E9%85%B6/7893131%22%20%5Ct%20%22_blank)活性而产生广谱抑菌作用，[抗菌谱](https://baike.baidu.com/item/%E6%8A%97%E8%8F%8C%E8%B0%B1/8335581%22%20%5Ct%20%22_blank)广，包括各种革兰氏阳性、阴性菌和支原体等。敏感菌包括牛、猪的嗜血杆菌、[痢疾志贺氏菌](https://baike.baidu.com/item/%E7%97%A2%E7%96%BE%E5%BF%97%E8%B4%BA%E6%B0%8F%E8%8F%8C/19271693%22%20%5Ct%20%22_blank)、[沙门氏菌](https://baike.baidu.com/item/%E6%B2%99%E9%97%A8%E6%B0%8F%E8%8F%8C/1654107%22%20%5Ct%20%22_blank)、[大肠杆菌](https://baike.baidu.com/item/%E5%A4%A7%E8%82%A0%E6%9D%86%E8%8F%8C/556836%22%20%5Ct%20%22_blank)、[肺炎球菌](https://baike.baidu.com/item/%E8%82%BA%E7%82%8E%E7%90%83%E8%8F%8C/7755246%22%20%5Ct%20%22_blank)、[流感杆菌](https://baike.baidu.com/item/%E6%B5%81%E6%84%9F%E6%9D%86%E8%8F%8C/5522442%22%20%5Ct%20%22_blank)、[链球菌](https://baike.baidu.com/item/%E9%93%BE%E7%90%83%E8%8F%8C/7756091%22%20%5Ct%20%22_blank)、[金黄色葡萄球菌](https://baike.baidu.com/item/%E9%87%91%E9%BB%84%E8%89%B2%E8%91%A1%E8%90%84%E7%90%83%E8%8F%8C/5827556%22%20%5Ct%20%22_blank)、[衣原体](https://baike.baidu.com/item/%E8%A1%A3%E5%8E%9F%E4%BD%93/89225%22%20%5Ct%20%22_blank)、[钩端螺旋体](https://baike.baidu.com/item/%E9%92%A9%E7%AB%AF%E8%9E%BA%E6%97%8B%E4%BD%93/7755732%22%20%5Ct%20%22_blank)，[立克次氏体](https://baike.baidu.com/item/%E7%AB%8B%E5%85%8B%E6%AC%A1%E6%B0%8F%E4%BD%93/462950%22%20%5Ct%20%22_blank)等。本品通过脂溶性可弥散进入细菌细胞内，主要作用于细菌70s核糖体的50s亚基，抑制转肽酶，使肽酶的增长受阻，抑制了[肽链](https://baike.baidu.com/item/%E8%82%BD%E9%93%BE/8625112%22%20%5Ct%20%22_blank)的形成，从而阻止蛋白质的合成，达到抗菌目的。我国颁布的《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650—2019）中规定对于家禽（产蛋期禁用）。所以鸡蛋中氟苯尼考为禁止使用。

四、甲砜霉素

甲砜霉素为氯霉素的甲砜衍生物，为合成的广谱抗菌药，抗菌谱及抗菌作用与氯霉素基本相似，主要通过弥散进入细菌细胞内，可逆性地结合在细菌核糖体的50S亚基上，使肽链增长受阻（可能抑制了转肽酶的作用），抑制肽链的形成，阻止蛋白质的合成，从而起抗菌作用。其抗菌活性除对酿脓链球菌、肺炎球菌、百日咳杆菌和宋氏痢疾杆菌外，都不及氯霉素；对革兰阳性菌如肺炎球菌、溶血性链球菌作用很强；对金黄色葡萄球菌、沙门氏菌或大肠杆菌、肺炎杆菌等作用较氯霉素略差。对厌氧菌、螺旋体、立克次体、阿米巴原虫等也有一定的作用。本品不易透过细菌细胞壁，这使得在体外的抗菌作用较氯霉素略弱。相反本品在肝内不与葡萄糖醛酸结合失活，血中游离的活性型甲砜霉素含量较高，因而有较强的抗菌活力，细菌对甲砜霉素的耐药性发生较慢，并与氯霉素有完全的交叉耐药性。我国颁布的《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650—2019）中规定对于家禽（产蛋期禁用）。所以鸡蛋中甲砜霉素为禁止使用。

五、酸价

酸价，又称酸值，主要反映食品中的油脂酸败程度。酸价超标会导致食品有哈喇味，超标严重时所产生的醛、酮、酸会破坏脂溶性维生素，导致肠胃不适。糕点中酸价（以脂肪计）检测值超标的原因，可能是企业原料采购把关不严，也可能是生产工艺不达标，还可能与产品储藏条件不当有关。