附件39

关于部分抽检项目的说明

1. 大肠菌群

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。造成大肠菌群超标的原因，可能是产品的加工原料、包装材料受污染，或在生产过程中产品受到人员、工器具等生产设备、环境的污染，有加热处理工艺的产品加热不彻底而导致。

1. 山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)

山梨酸又名花秋酸，多用其钾盐。其抗菌性强，能抑制细菌、真菌和酵母的生长，防腐效果好，是目前应用非常广泛的食品防腐剂。山梨酸可参与体内正常代谢，几乎对人体无害。只要摄入量在食品安全限量范围内并不影响人体健康，如果长期大量服用，会对肝脏、肾脏、骨骼造成危害。造成食品中山梨酸不合格的主要原因有：生产经营企业为延长产品保质期，或者弥补产品生产过程卫生条件不佳而超限量、超范围使用，或者未准确计量。

1. 铝的残留量

含铝食品添加剂（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。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。

1. 柠檬黄

柠檬黄是一种合成着色剂，常用于饮料类配制酒、糖果、风味发酵乳、腌渍蔬菜、果冻、膨化食品等制品。柠檬黄基本无毒，不在体内贮积，绝大部分以原形排出体外。柠檬黄的使用应遵循《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）。造成食品中柠檬黄不合格的主要原因有：生产经营企业超限量、超范围使用，或者未准确计量。

1. 苋菜红

苋菜红又名蓝光酸性红，是常见的食品合成着色剂，常用于果蔬汁（肉）饮料、碳酸饮料、配制酒、蜜饯凉果、果酱、果冻等制品。苋菜红必须严格按照《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）使用。造成食品中苋菜红项目不合格的原因有：生产经营企业超限量、超范围使用，或者未准确计量。

1. 黄曲霉毒素B1

黄曲霉毒素B1是一种强致癌性物质，其毒性作用主要是对肝脏的损害。造成食品中黄曲霉毒素不合格的主要原因有：原料或乳牛饲料在种植、采收、运输及储存过程中受到黄曲霉等霉菌污染产毒，生产经营企业没有严格挑拣原料和进行相关检测，或工艺控制不当。

1. 铜绿假单胞菌

铜绿假单胞菌广泛分布于水、空气、正常人的皮肤、呼吸道和肠道等，易在潮湿的环境存活，对消毒剂、紫外线等具有较强的抵抗力。铜绿假单胞菌是一种条件致病菌,对于免疫力较弱的人群健康风险较大。天然矿泉水中铜绿假单胞菌超标可能是源水防护不当，水体受到污染；生产过程中卫生控制不严格，如从业人员未经消毒的手直接与矿泉水或容器内壁接触；或者是包装材料清洗消毒有缺陷所致。

1. 脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)

脱氢乙酸及其钠盐作为一种广谱食品防腐剂，对霉菌和酵母菌的抑制能力强，毒性较低，按标准规定的范围和使用量使用是安全的。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中对于食品中的脱氢乙酸及其钠盐的使用有着严格的规定。脱氢乙酸及其钠盐能被人体完全吸收，并能抑制人体内多种氧化酶，长期过量摄入会危害人体健康。脱氢乙酸及其钠盐超标的原因可能是个别生产经营企业为防止食品腐败变质，超量使用了该添加剂，或者其使用的复配添加剂中该添加剂含量较高；也可能是在添加过程中未计量或计量不准。。

1. 噻虫胺

噻虫胺是烟碱类杀虫剂，具有触杀、胃毒作用，具有根内吸活性和层间传导性。土壤处理、叶面喷施和种子处理，防治水稻、玉米、油菜、果树和蔬菜、柑橘的刺吸式和咀嚼式害虫，如飞虱、椿象、蚜虫和烟粉虱。急性中毒可出现恶心、呕吐、头痛、乏力、躁动、抽搐等。食用食品一般不会导致噻虫胺的急性中毒，但长期食用噻虫胺超标的食品，对人体健康也有一定影响。

1. 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯

氯氰菊酯和高效氯氰菊酯是一种广谱、高效拟除虫菊酯类杀虫剂，以触杀和胃毒作用为主，无内吸作用，被广泛用于农林业和卫生害虫的防治。但由于其不易降解，对鱼类、蜜蜂、蚕和蚯蚓都有剧毒，对生态环境有一定影响。急性中毒表现有头痛、头昏、恶心、呕吐、抽搐，重者可出现血压急剧下降、出现昏迷或多器官衰竭。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用氯氟氰菊酯超标的食品，对人体健康有一定影响。

1. 噻虫嗪

噻虫嗪，具有触杀、胃毒和内吸作用的烟碱类杀虫剂。中毒可出现恶心、呕吐、头痛、乏力、心跳过速等。食用食品一般不会导致噻虫嗪的急性中毒，但长期食用噻虫嗪超标的食品，对人体也有一定影响。

1. N-二甲基亚硝胺

N-二甲基亚硝胺是N-亚硝胺类化合物的一种。食品中天然存在的N-亚硝胺类化合物含量极微，但其前体物质亚硝酸盐和胺类广泛存在于自然界中，在适宜的条件下可以形成N-亚硝胺类化合物。目前由N-二甲基亚硝胺引起的急性中毒较少，但如果一次或多次摄入含大量N-亚硝基化合物的食物，也可能引起急性中毒。以下几类食品加工或贮存过程容易产生N-二甲基亚硝胺，如通过加入硝酸盐和/或亚硝酸盐保存食品；通过烟熏方法保存食物；通过燃烧气体烘干食品；腌渍食品；传统工艺生产的啤酒等。此外，通过包装材料的迁移也可以使食品受到亚硝胺污染，如橡胶在生产中内部有少量的二丁基胺，与氮氧化物接触最终产生亚硝基二丁胺，在和肉制品的接触中可以逐步迁移到肉制品中。

1. 吡唑醚菌酯

吡唑醚菌酯是具有保护、治疗和传导作用的杀菌剂，会引起像推迟衰老、叶片变绿、对生物和非生物胁迫耐受性更好等生理效应，能更有效地利用水和氮，用于防治主要的植物病害。食用食品一般不会导致吡唑醚菌酯的急性中毒，但长期食用吡唑醚菌酯超标的食品，对人体健康也有一定影响。