附件23

关于部分抽检项目的说明

一、铜绿假单胞菌

铜绿假单胞菌是一种常见的条件致病菌，属于非发酵革兰氏阴性杆菌。本菌普遍存在，而在潮湿环境尤甚。饮用水中超标可能是由于个别企业未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，或者包装容器清洗消毒不到位等有关。

二、大肠菌群

大肠菌群是国内外通用的食品污染常用指示菌之一。食品中检出大肠菌群，提示被致病菌（如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌）污染的可能性较大。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人员、工器具等生产设备、环境的污染、有灭菌工艺的产品灭菌不彻底。

三、溴酸盐

溴酸盐是矿泉水以及山泉水等多种天然水源在经过臭氧消毒后所生成的副产物。长期饮用溴酸盐超标的水，可能对人体造成一定伤害。正常情况下，水中不含溴酸盐，但普遍含有溴化物。溴酸盐超标的原因，可能是企业使用臭氧对其水进行消毒杀菌时，水中溴化物被氧化生成溴酸盐，也可能是擅自调高臭氧浓度或延长臭氧灭菌时间，造成溴酸盐过量。

四、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，并非致病菌指标。其卫生学意义主要是：一是作为食品被微生物污染程度，即清洁程度状态的标志，反映食品在生产过程中的卫生状况；二是预测食品耐保藏性。一般来讲，食品中菌落总数数量越多，食品腐败变质的速度就越快。如果食品的菌落总数严重超标，将会破坏食品的营养成分，是食品失去食用价值；还会加速食品的腐败变质，可能危害人体健康。菌落总数超标的原因可能是生产经营企业未按要求严格控制生产加工控制的卫生条件，或者包装容器清洗消毒不到位；也可能与产品包装密封不严，储运条件控制不当有关。

五、糖精钠(以糖精计)

糖精钠是普遍使用的人工合成甜味剂,在人体内不被吸收，不产生热量，大部分经肾排出而不损害肾功能。但如果长期摄入糖精钠超标的食品，可能会影响肠胃消化酶的正常分泌，降低小肠的吸收能力，使食欲减退。糖精钠（以糖精计）超标的原因，可能是生产过程中计量不准导致终产品糖精钠（以糖精计）超标，也可能是生产企业为增加甜度而过量添加所致。

六、铬(以Cr计)

铬是一种常见的、具有一定危害毒性的人体健康的重金属元素。天然食物中和膳食补充剂中的铬以三价铬的形式存在，是人体必需的微量元素，化学性质稳定，不易溶于水。六价铬在体内极不稳定且具有毒性。肉制品中铬超标的原因可能是水源、土壤等环境受铬污染经动物富集后，生产企业使用铬超标的原料所致的；也可能是食品生产加工过程中生产场所、加工设备中的铬迁移带入，使得终产品铬含量超标。

七、纳他霉素

纳他霉素是一种链霉菌发酵产生的天然抗真菌化合物，既可以广泛有效的抑制各种霉菌、酵母菌的生长，又能抑制真菌毒素的产生，是一种常见的食品防腐剂。过量的纳他霉素可中和抗体，损害人体正常免疫系统。纳他霉素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，超量使用添加剂所致，或者其使用的复配添加剂中带入所致。

八、营养成分-钠

钠是人体必需的常量元素之一，是保证机体水分平衡的重要物质。钠离子有助于维持身体渗透压和酸碱平衡，也协助神经、心脏、肌肉及各种生理功能的正常运作，维持血压正常。长期摄入钠过量可造成伤身体代谢紊乱，轻则口干舌燥、嗜睡，重者可能出现严重脱水、肌肉痉挛等。钠元素不达标的原因，可能是原辅料质量控制不严：食品营养强化剂不满足质量规格要求、食品原料本底含量不清等；生产加工环节控制不严：生产加工过程中搅拌不均匀、企业未按标签明示值或企业标准的要求进行添加。

九、二氧化硫残留量

二氧化硫（以及焦亚硫酸钾、亚硫酸钠等添加剂）是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，二氧化硫被氧化时可使食品着色物质还原褪色，亚硫酸对食品的褐变有抑制作用，对细则、真菌也有抑制作用，因此既是漂白剂又是防腐剂。如果使用过量，二氧化硫溶于水生成亚硫酸，亚硫酸对胃肠道有刺激作用，还会破坏食品中维生素B1，影响人体对钙的吸收。二氧化硫残留的原因，可能是企业在生产加工过程中使用劣质原料以降低成本，为提高产品色泽超量使用二氧化硫；也有可能是使用时不计量或计量不准确所致。

十、蛋白质

蛋白质是生物体细胞的重要组成成分，能够调节体内的新陈代谢，给机体提供必需氨基酸。蛋白质含量不符合要求的原因，可能为生产企业使用劣质原料或对原料质量把关不严，或未按照配方标准投料生产，或生产工艺设计不合理导致有效成分流失等。

十一、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)

山梨酸及其钾盐抗菌性强，防腐效果好，是目前应用非常广泛的食品防腐剂。长期食用山梨酸及其钾盐超标的食品，可能对肝脏、肾脏、骨骼生长造成危害。检出山梨酸及其钾盐的原因，可能是企业使用的原辅料，造成终产品超标；也可能是为了片面延长产品保质期而未超限量、超范围使用，或者未准确计量。

十二、氯霉素

氯霉素是酰胺醇类抗生素，对革兰氏阳性菌和革兰氏阴性菌均有较好的抑制作用。长期食用检出氯霉素的食品，可能引起恶心、呕吐、食欲缺乏、舌炎、口腔炎、过敏以及其他不良反应，还可能对造血系统、神经系统造成损害。我国发布的《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂品种名单（第五批）》（整顿办函〔2011〕1号）中将氯霉素列为在肉制品中可能违法添加的非食用物质，在肉制品中不得检出。检出氯霉素的原因，可能是养殖户在养殖中违法使用，企业使用该种超标的原辅料所致。