附件17

关于部分抽检项目的说明

一、氨基酸态氮

氨基酸态氮指的是以氨基酸形式存在的氮元素的含量。氨基酸态氮是判定发酵产品发酵程度的特性指标。该指标不达标，主要是由于生产工艺不符合标准要求，产品配方缺陷或者是产品与已制定指标不匹配等原因造成的。

二、维生素A

维生素A又名视黄醇，是人类必需的脂溶性维生素。维生素A缺乏可引起眼部症状，最主要的是夜盲症和干眼症；维生素A补充剂用量过大可引起中毒，中毒主要表现为嗜睡或过度兴奋、头痛、呕吐等高颅压症状。实际检测值应达到国家标准要求，也应符合产品标签明示要求。特殊膳食食品中维生素A不达标原因，可能是生产企业所使用的原料质量不达标；也可能是受生产工艺条件的限制，在生产加工过程中产生损耗；还可能是企业对相关法规标准的理解不够透彻或者是企业未按标签明示值的要求进行添加。

三、铜绿假单胞菌

铜绿假单胞菌原称绿脓杆菌，在自然界分布广泛，为土壤中存在的最常见的细菌之一，各种水、空气、正常人的皮肤、呼吸道和肠道等都有本菌存在。本菌存在的重要条件是潮湿的环境，超标的原因可能是由于产品的水源地、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而导致。

四、二氧化硫残留量

二氧化硫是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，具有漂白、防腐和抗氧化作用。少量二氧化硫进入人体不会对身体造成健康危害，但过量食用会引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。二氧化硫残留量超标的原因，可能是生产者使用劣质原料以降低成本后为提高产品色泽而超量使用二氧化硫，也可能是使用时不计量或计量不准确，还可能是由于使用硫磺熏蒸漂白这种传统工艺或直接使用亚硫酸盐浸泡所致。

五、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。 GB 19298-2014《食品安全国家标准 包装饮用水》中规定，包装饮用水中溴酸盐的检出值应小于0.01mg/L。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，可能是由于臭氧消毒时，水中溴化物被氧化生成溴酸盐。

六、阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）

阴离子合成洗涤剂是日常生活中经常用到的洗衣粉、洗洁精、洗衣液、肥皂等洗涤剂的主要成分，其主要成分是十二烷基磺酸钠，这是一种低毒的化学物质，它具有使用方便、易溶解、稳定性好、成本低等优点，在日常生活中被广泛使用。但是，如果洗涤剂在餐饮具有残留，可能会对人体的健康产生不良影响。根据国家标准GB 14934-2016《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》规定，餐饮具的阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）不得检出。

造成餐饮具中阴离子合成洗涤剂不合格的原因，一方面可能是清洗餐饮具所用洗涤剂、消毒剂不符合标准要求；另一方面可能是由于使用了过量的洗涤剂、消毒剂或水冲洗不充分、不彻底，造成餐饮具洗涤剂、消毒剂残留；洗涤剂、消毒剂浸泡餐饮具重复使用，造成交叉污染，也会使得阴离子合成洗涤剂的残留。

七、苯甲酸及其钠盐

苯甲酸及其钠盐是食品工业中常见的一种防腐剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）的安全性较高，少量苯甲酸对人体无毒害，可随尿液排出体外，在人体内不会蓄积。但过量食入苯甲酸会引起腹泻、肚痛、心跳快等症状，长期使用可能引起肝肾脏的慢性损害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）在水果制品中最大限量值为0.5g/kg。苯甲酸及其钠盐不合格的原因，可能是生产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量使用。