附件15

关于部分检验项目的说明

一、脱氢乙酸及其钠盐

脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸）是继苯甲酸钠、山梨酸钾等常规防腐剂之后的一种较新型防霉防腐保鲜剂，具有广谱抗菌抑菌作用，对多种细菌、酵母菌、霉菌等多种微生物具有较好的抑制或杀灭作用，在酸性、中性和碱性条件下均有效，与其他防腐剂复配，对鼠伤寒沙门菌和单核增生李斯特菌有协同作用，被广泛应用于食品、医药、洗涤化妆品及饲料等相关领域。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，米粉制品和生湿面制品不得添加脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）。目前脱氢乙酸的毒理学资料仍然比较缺乏，有学者提出脱氢乙酸对动物机体有较大的毒副作用，人体长期服用会引起肾结石、肝脏和中枢神经系统的损伤。

二、水胺硫磷

水胺硫磷为有机磷杀虫剂，兼具胃毒和杀卵作用，主要用于防治果树、水稻和棉花害虫。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2019）中规定，水胺硫磷在豆类蔬菜中的最大残留限量为0.05mg/kg。水胺硫磷属于高毒农药，主要通过食道、皮肤和呼吸道引起中毒。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用农药残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

三、恩诺沙星

恩诺沙星属第三代喹诺酮类药物，是一类人工合成的广谱抗菌药，用于治疗动物的皮肤感染、呼吸道感染等，是动物专属用药。长期食用恩诺沙星超标的食品，可能导致恩诺沙星在人体中蓄积，进而对人体机能产生危害，还可能使人体产生耐药性菌株。《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，恩诺沙星在家禽和其他动物的肌肉以及鱼的皮+肉中最大残留限量值均为100μg/kg。动物源性食品中恩诺沙星超标的原因，可能是养殖户在养殖过程中为快速控制疫病，违规加大用药量；也可能是养殖户不遵守休药期规定，致使产品上市销售时残留超标。

四、灭蝇胺

灭蝇胺是一种触杀、胃毒和内吸传导作用的昆虫生长调节剂类杀虫剂。主要用于防治双翅目昆虫病虫害。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2019）中规定，豇豆中灭蝇胺残留最大限量值不得超过0.5mg/kg。豇豆中灭蝇胺超标的原因，可能是菜农对使用农药的安全间隔期不了解违规使用或滥用农药。灭蝇胺对眼睛、皮肤有刺激作用，短期内大量接触可引起急性中毒，产生恶心、呕吐、眩晕等健康危害。

五、氯霉素

氯霉素属广谱抗生素，为高效广谱抗菌药。《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》（农业农村部公告第250号）中规定，食品动物中禁止使用氯霉素。氯霉素有较强的副作用和毒性作用，最严重的是引起再生障碍性贫血和其他恶性血液病。如果氯霉素在食用动物中残留，可通过食物链传给人类，长期微量摄入氯霉素，不仅使人体肠道正常菌群失调，而且还会引起多种疾病，对人类健康造成危害。

六、镉

镉是地壳中的一种重金属元素，广泛应用于冶金、电子、塑料加工等工业领域。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定，甲壳类中镉的标准限量值为0.5 mg/kg。镉对人体的多系统、多脏器具有毒性作用，进入人体的镉可分布在肝，肾和胎盘中，其中，约有一半蓄积在肾脏中。镉具有很强的蓄积性，生物半衰期约达10-33年，长期低剂量镉暴露主要引起肾脏、骨骼等脏器组织的慢性损伤。同时，镉还具有致癌性，IARC将其列为1类致癌物（即对人类致癌）。

七、铜绿假单胞菌

铜绿假单胞菌是一种条件致病菌, 广泛分布于各种水、空气、正常人的皮肤、呼吸道和肠道等，易在潮湿的环境存活。如果桶装水的消费周期较长，营养要求较低的铜绿假单胞菌可生长繁殖，可能会引起味道、气味和浊度的改变。《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298-2014）中有相关规定，明确了铜绿假单胞菌在该类饮用水中的最大允许限。产品不合格的主要原因是水源带入，生产过程中工艺控制不严或者包装材料清洗消毒有缺陷。