附件14

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。铜绿假单胞菌普遍存在，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、氨基酸态氮

氨基酸态氮是酱油、酿造酱等产品的特征性品质指标之一。氨基酸态氮含量越高，产品的质量越好，鲜味越浓。氨基酸态氮不合格，主要影响的是产品的风味。氨基酸态氮含量不达标，可能是产品生产工艺不符合标准要求，未达到要求发酵的时间；也有可能是产品配方缺陷的问题；还有可能存在个别生产经营企业在生产过程中为降低成本而故意掺假的情况。

三、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和

防腐剂是常见的食品添加剂，指天然或合成的化学成分，用于延缓或抑制由微生物引起的食品腐败变质。长期食用防腐剂超标的食品会对人体健康造成损害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，防腐剂在混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和超标的原因可能是生产企业在生产加工过程中未严格控制各防腐剂的用量。

四、总砷（以As计）

砷是一种类金属元素，主要存在于土壤、空气和水中。食物中砷污染主要来源于含砷农药、环境砷污染、含砷的原料等。食物中的砷以不同形态存在，包括无机砷以及有机砷,合计为总砷。砷主要通过饮水、食物经消化道进入体内。长期大量摄入无机砷超标的食品可能导致皮肤损害、发育毒性、神经毒性、糖尿病等。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定，调味品（水产调味品、藻类调味品和香辛料类除外）中总砷的最高限量值为0.5mg/kg。总砷超标的原因可能是生产企业使用的原料中砷含量超标。

五、溴酸盐

溴酸盐是桶装水生产过程中经臭氧消毒后生成的有害消毒副产物，在国际上被定为2B级的潜在致癌物，长期饮用含溴酸盐的桶装水可使人体致癌。瓶（桶）装饮用水中的溴酸盐含量的多少与水源中溴化物的含量、加工过程中灭菌工艺使用的臭氧浓度有关。溴酸盐超标的主要原因是生产企业的消毒工序控制不严或者工艺不符合要求。

六、咖啡因

咖啡因指标是茶饮料的特征性指标，并且是茶饮料标准中的强制性条款，不同类型的茶饮料其咖啡因的含量必须达到相应水平，否则就不能称其为茶饮料。造成茶饮料中咖啡因指标不合格的原因，主要是原材料中咖啡因的含量不足，企业对原材料检测把关不严格，生产工艺参数与配料计量控制不严密以及缺乏必要的检测手段等。

七、铝的残留量（干样品，以Al计）

含铝食品添加剂，比如硫酸铝钾（又名钾明矾）、硫酸铝铵（又名铵明矾）等，在食品中作为膨松剂、稳定剂使用，使用后会产生铝残留。豆类制品中铝的最大残留限量值（干样品，以Al计）为100mg/kg。含铝食品添加剂按标准使用不会对健康造成危害，但长期食用铝超标的食品会导致运动和学习记忆能力下降，影响儿童智力发育。