附件13

关于部分抽检项目的说明

一、胭脂红

胭脂红为水溶性偶氮类着色剂，在食品行业中应用广泛，可改善食品的外观和色泽。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，胭脂红及其铝色淀可用于肉制品的可食用动物肠衣、胶原蛋白肠衣中，但在腌腊肉制品中不得使用。胭脂红不合格原因，可能是在腌腊肉制品生产过程中，企业为凸显产品色泽，超范围使用胭脂红。

二、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。检出的原因主要是水源带入或者是生产过程中工艺控制不严，还有可能是包装材料清洗消毒有缺陷。

三、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。

四、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）

亚硝酸盐在食品加工的过程中不仅能够将其整个发色作用科学合理地发挥出来，而且还尽可能地避免了肉毒杆菌在食品中的生长和繁殖。但如果食品中亚硝酸盐的含量较高时，可能会导致人体组织缺氧的现象发生；且人体摄入亚硝盐酸后，可反应形成强致癌物亚硝胺化合物，诱发癌变，过量的亚硝酸盐可发生中毒。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，腌腊肉制品类中亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）的残留量应不超过30mg/kg。腌腊肉制品中亚硝酸盐超标的原因，可能是个别企业为改善产品的感官性状和增加产品保质期，在生产加工过程中超限量使用，或者未准确计量。

五、毒死蜱

毒死蜱是一种具有触杀、胃毒和熏蒸作用的有机磷杀虫剂。在土壤中残留期较长，具有环境持久性，能通过饮水、食物甚至空气进入人体内。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。

六、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。长期食用恩诺沙星残留超标的食品，可能在人体中蓄积，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（以恩诺沙星和环丙沙星之和计）可用于牛、羊、猪、兔、禽等食用畜禽及其他动物，在牛、禽和其他动物的肌肉中的最大残留限量值为100μg/kg。长期食用恩诺沙星超标的食品，可能会对人体健康有一定影响。