附件18

关于部分抽检项目的说明

一、谷氨酸钠

谷氨酸钠是反映味精和鸡精调味料鲜味的重要指标。谷氨酸钠不合格主要影响的是产品的风味。谷氨酸钠不达标不会对人体造成直接危害。但是味精的谷氨酸钠含量与其成本有着直接的关系，生产谷氨酸钠含量不达标的味精可能对消费者构成欺骗行为。鸡精调味料中谷氨酸钠不合格的原因可能是投料时未准确计量。

二、全氮（以氮计）

全氮含量表示酱油中蛋白质、氨基酸、肽含量的高低，是影响产品风味的指标。一般情况下，全氮含量越高，酱油质量越好。《酿造酱油》（GB/T 18186-2000）中对不同等级的酱油的全氮含量有相关规定。全氮不达标的主要原因可能是：原料投入量把控不到位，未能准确定量。

三、呈味核苷酸二钠

呈味核苷酸二钠是新一代的核苷酸类食品增鲜剂。5’-肌苷酸二钠（IMP）与5’-鸟苷酸二钠（GMP）是自然界中存在的2种单核苷酸，具有强烈的呈味作用，与味精具有鲜味协同作用，与味精同时使用，可以使鲜味倍增。将IMP与GMP混合，得到的呈味核苷酸二钠（I+G）混合物，呈味效果更佳，可直接加入到食品中，起增鲜作用。呈味核苷酸二钠是鸡精成分的特征指标，同时也是反映鸡精调味料质量的重要指标。

四、克百威

克百威又名呋喃丹，是氨基甲酸酯类农药中常见的一种杀虫剂、杀螨、杀线虫剂。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用克百威超标的食品，可能对人体健康有一定影响。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）中规定，克百威在豆类蔬菜中的最大残留限量值为0.02mg/kg。豇豆中克百威超标的原因，可能是菜农为控制病情不遵守休药期规定，致使上市销售时产品中的药物残留量未降解至标准限量以下。

五、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。恩诺沙星超标的原因可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。

六、铅（以Pb计）

铅是最常见的重金属污染物，是一种严重危害人体健康的重金属元素，可在人体内蓄积。食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定，藻类及其制品中铅的最大限量值为1.0mg/kg（干重计），长期摄入铅含量超标的食品，会对血液系统、神经系统产生损害。

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。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，还有是包装材料清洗消毒有缺陷。

八、脱氢乙酸及其钠盐

脱氢乙酸及其钠盐作为食品添加剂，广泛用作防腐剂，对霉菌具有较强的抑制作用。脱氢乙酸及其钠盐不合格的原因可能是商家为防止面制品腐败变质，使用了该添加剂，或者使用的复配添加剂中含有该添加剂使得重复使用而超限量。长期大量食用脱氢乙酸及其钠盐的面制品，可能对人体健康产生一定影响。

九、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。氯霉素残留一般不会导致对人体的急性毒性作用；长期大量摄入氯霉素残留超标的食品，可能在人体内蓄积，产生耐药并对同类药物有交叉耐药，引起胃肠道症状、肝功能异常、血液系统异常等。《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）中将氯霉素列为在食品动物中禁止使用的药品及其他化合物，在食品动物中不得检出。鸡肉中检出氯霉素的原因，可能是在养殖过程中违规使用。