附件14

关于部分抽检项目的说明

一、溴酸盐

饮用水中的溴酸盐是常见的杀菌副产物，主要来源于矿泉水、山泉水等水源水经过臭氧消毒后生成。溴酸盐不合格可能是生产企业的消毒工艺出现问题。溴酸盐对身体的危害与饮用含有微量硝酸盐饮用水时间长短有关，短期内不会给饮用者的身体健康带来危害。

二、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此菌存在。铜绿假单胞菌是一种条件致病菌，对于免疫力较弱的人群健康风险较大。此菌存在的重要条件是潮湿的环境，铜绿假单胞菌的超标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到人员、工器具等生产设备、环境的交叉污染，消毒、灭菌等生产工艺对产品灭菌不彻底而导致。

三、甜蜜素

甜蜜素是一种常用甜味剂，是不被人体吸收的低热能甜味剂。人体不吸收甜蜜素，几乎全部原样从粪便排出。酒类检出甜蜜素，可能是由于外购基酒、调味酒和酒用香精香料带入；或者生产厂家为改善酒类口感而在酒类中超范围违规添加甜蜜素。

四、铅

铅是一种慢性和积累性毒物，进入人体后，少部分会随着身体代谢排出体外，大部分会在体内沉积，危害人体健康。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2022）中规定，姜中铅的最大限量值为0.2mg/kg。铅（以Pb计）检测值超标的原因，可能是在其生长过程中富集了环境中的铅。

五、N-二甲基亚硝胺

N-二甲基亚硝胺是N-亚硝胺类化合物的一种，是国际公认的毒性较大的污染物，具有肝毒性和致癌性。目前由N-二甲基亚硝胺引起的急性中毒较少，但如果一次或多次摄入含大量N-亚硝胺类化合物的食物，也可能引起急性中毒。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）中规定，N-二甲基亚硝胺在水产制品中的最大限量值为4.0μg/kg。熟制动物性水产制品中N-二甲基亚硝胺检测值超标的原因，可能是产品原料腐败所致或加工过程中污染所致。

六、大肠埃希氏菌

大肠埃希氏菌广泛存在于人类和温血动物的肠道中，如果大肠埃希氏菌超出相关标准所规定的限量值，则说明食品存在卫生质量缺陷，提示该食品中存在着肠道致病菌污染的可能性，对人体健康具有潜在的危险性。餐饮食品中检出大肠埃希氏菌，原因可能是食品从业人员没有对环境、加工储存设备和人手等采取严格的消毒措施和保洁措施，造成产品受到污染。

七、噻虫胺

噻虫胺属新烟碱类杀虫剂，具有内吸性、触杀和胃毒作用，对姜蛆等有较好防效。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用噻虫胺超标的食品，对人体健康可能有一定影响。《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，芒果中噻虫胺的最大残留量值为0.04mg/kg。芒果中噻虫胺残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害，加大用药量或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售的产品中残留量超标。

八、噻虫嗪

噻虫嗪是烟碱类杀虫剂，具有胃毒、触杀和内吸作用，对蚜虫、蛴螬等有较好防效。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用噻虫嗪超标的食品，对人体健康可能有一定影响。《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，噻虫嗪在葱中的最大残留限量值均为0.3mg/kg。葱中噻虫嗪残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害，加大用药量或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售的产品中残留量超标。

九、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，恩诺沙星在其他动物的肌肉中最大残留限量值为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。