附件15

关于部分抽检项目的说明

一、氨基酸态氮

氨基酸态氮是指以氨基酸形式存在的氮元素的含量，是判定发酵产品发酵程度的特性指标。该指标越高，说明食品中的氨基酸含量越高，鲜味越好。氨基酸态氮不合格，主要影响的是酱类产品的风味。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，或者是产品配方存在缺陷有关。

二、全氮（以氮计）

全氮是酱油的品质指标之一，反映了酱油中蛋白质、氨基酸、肽等含量的高低。全氮不合格主要影响产品的风味。酱油中全氮（以氮计）含量不达标的原因，可能是原料采购环节质量把关不严；也可能是企业生产工艺控制不严，如酿造周期未达要求；还可能是企业在生产过程中为降低成本而涉嫌掺假。

三、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。

四、溴酸盐

溴酸盐一般在水中不存在，当水源水含有溴化物，并经臭氧消毒时，可产生无机消毒副产物溴酸盐，它是矿泉水及山泉水等多种天然水源在经过臭氧消毒后所生产的副产物。长期饮用溴酸盐超标的水，可能对人体造成一定伤害。饮用天然山泉水中溴酸盐含量超标的原因，主要是臭氧消毒杀菌工艺原因导致产生消毒副产物。

五、铁

铁是人体重要的必需微量元素，超量摄食含铁补品及铁强化食品或含铁异常高的特殊食品可出现铁过量，可能引发恶心、呕吐和血性腹泻，全身出现凝血不良等，严重时增加糖尿病、心血管疾病风险。保健食品中铁含量超标，可能是由于企业未严格把控生产工艺，或未准确计量，或未按照产品标签标示值添加该营养素。

六、硒

铁是人体必需的微量元素，具有抗氧化、保护心血管和心肌健康、增强免疫功能的效果，但硒过量可能引起人体不适。保健食品中硒含量超标，可能是由于企业未严格把控生产工艺，或未准确计量，或未按照产品标签标示值添加该营养素。

七、崩解时限

崩解时限指固体制剂在规定的介质中，以规定的方法进行检查全部崩解溶散或成碎粒并通过筛网所需时间的限度。崩解时限可用于模拟固体制剂在人体内消化的过程，确保其在规定时间内释放，若崩解迟缓，则不利于机体的吸收。保健食品的崩解时限不合格，可能是因为生产过程中崩解剂的品种、用量和加入方法不当，或者黏合剂用量过多。

八、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，恩诺沙星在鱼的皮和肉中最大残留限量值为100μg/kg。淡水鱼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。

九、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，根茎类蔬菜中噻虫胺的最大残留量值为0.2mg/kg。生姜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。

十、多菌灵

多菌灵又名棉萎灵、苯并咪唑44号，是一种广谱性杀菌剂,对多种作物中因真菌（如半知菌、多子囊菌）引起的病害有防治效果。《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，多菌灵在荷兰豆中的最大残留限量值为0.02mg/kg。多菌灵超标的原因，可能是菜农对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用农药。

十一、吡虫啉

吡虫啉属氯化烟酰类杀虫剂，具有广谱、高效、低毒等特点。长期食用吡虫啉超标的食品，可能对人体产生危害。《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，吡虫啉在香蕉中的最大残留限量值为0.05mg/kg。吡虫啉超标的原因，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，致使上市销售时产品中的药物残留量未降解至标准限量以下。

十二、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯

氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯是一种常见的杀虫剂，可以有效的防治棉花、果树、蔬菜、大豆等作物上的多种害虫，也能防治动物体上的寄生虫。具有杀虫广谱、速度快、持效期长的特点。氯氟氰菊和高效氯氟氰菊酯属于神经毒农药，具备触杀和胃毒作用。水果、蔬菜中氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯的超标主要是在喷洒使用农药时配比含量过高、喷洒后雨水淋洗时间短、降解周期未到，及采摘周期短造成农药的残留量过高。氯氟氰菊和高效氯氟氰菊酯对眼睛和皮肤有刺激作用。

十三、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（水产品罐头除外）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。