附件15

关于部分检验项目的说明

一、水胺硫磷

水胺硫磷是一种广谱性有机磷杀虫剂，为高毒杀虫剂，残效期7-14天。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2019）中规定，豆类蔬菜中水胺硫磷的最大残留限量是0.05mg/kg。水胺硫磷具有较强的急性遗传毒性，神经毒性、生殖毒性，并影响胚胎发育。长期接触的人群还会出现脂质代谢功能紊乱、血压升高、心脑血管动脉硬化等症状。

二、脱氢乙酸及其钠盐

脱氢乙酸及其钠盐是一种常见的防腐剂，在酸、碱条件下均有一定的抗菌作用，对霉菌、酵母菌等具有很好的抑制作用，广泛用于食品的防腐保鲜。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中明确规定了脱氢乙酸及其钠盐的使用范围和最大使用量，发酵面制品中不能使用脱氢乙酸及其钠盐。生产企业超范围在发酵面制品中添加脱氢乙酸及其钠盐主要原因是要延长产品的保质期，防止产品变质。

三、镉

镉是最常见的重金属元素污染物之一。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定，镉在鲜、冻水产动物的甲壳类中限量为0.5 mg/kg。水产品中镉超标的原因，可能是水产品养殖过程中对环境中镉元素的富集。镉对人体的危害主要是慢性蓄积性。长期大量摄入镉含量超标的食品可能会导致肾和骨骼损伤等健康危害。

四、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。《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298-2014）中有相关规定，明确了铜绿假单胞菌在该类饮用水中的最大允许限。产品不合格的主要原因是水源带入，生产过程中工艺控制不严或者包装材料清洗消毒有缺陷。

五、苯甲酸及其钠盐

苯甲酸及其钠盐是食品工业中常用一种的防腐剂，对霉菌、酵母等有较好的抑制作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中明确规定了苯甲酸及其钠盐的使用范围和最大使用量，生湿面制品中不能使用苯甲酸及其钠盐。生产企业超范围在生湿面制品中添加苯甲酸及其钠盐主要原因是要延长产品的保质期，防止产品变质。