附件37

关于部分抽检项目的说明

1. 霉菌

霉菌是常见的真菌，在自然界中广泛存在。霉菌有的使食品转变为有毒物质，有的可能在食品中产生毒素，即霉菌毒素。食品中的霉菌含量一般以霉菌数表示。霉菌数是评价食品卫生质量的指示性指标，其食品卫生学意义是作为判定食品被霉菌污染程度的标志。食品受霉菌污染后，不仅颜色、味道可能发生改变，其中的营养物质也会遭到破坏，降低其食用价值；且很多种霉菌能产生毒素，危害人体健康。食品中霉菌超标的原因，可能是原料或包装材料受到霉菌污染；也可能是产品在生产加工过程中环境或生产设备卫生状况不佳；还可能与产品储运条件控制不当有关。

1. 氨基酸态氮

氨基酸态氮是酱油的特征性品质指标之一，氨基酸态氮含量越高，酱油鲜味越浓，反映酱油的质量越好。氨基酸态氮不合格主要影响产品的风味。酱油中氨基酸态氮含量不合格的原因，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；也有可能是产品配方缺陷的问题；还有可能存在个别生产经营企业在生产过程中为降低成本而故意掺假的情况。

1. 菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，并非致病菌指标。其卫生学意义主要是：一是作为食品被微生物污染程度，即清洁状态的标志，反映食品在生产过程中的卫生状况；二是预测食品耐保藏性。一般来讲，食品中菌落总数数量越多，食品腐败变质的速度就越快。如果食品的菌落总数严重超标，将会破坏食品的营养成分，使食品失去食用价值；还会加速食品的腐败变质，可能危害人体健康。菌落总数超标的原因，可能是企业未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，或者包装容器清洗消毒不到位，还有可能与产品包装密封不严，储运条件控制不当等有关。

1. 苋菜红

苋菜红又名蓝光酸性红，偶氮类化合物，是常见的食品合成着色剂，常用于果蔬汁(肉)饮料、碳酸饮料、配制酒、蜜饯凉果、果酱、果冻等制品。苋菜红必须严格按照标准使用，如果过量存在健康风险。

1. 糖精钠

糖精钠，无色结晶或稍带白色的结晶性粉末，无臭或微有香气，甜度为蔗糖的200~700倍。糖精钠是普遍使用的人工合成甜味剂。 糖精钠在人体内不被吸收，不产生热量，大部分经肾排出而不损害肾功能，不改变体内酶系统的活性。但食用较多的糖精钠，会影响肠胃消化酶的正常分泌，降低小肠的吸收能力，使食欲减退；使用量过大时有金属苦味。

1. 日落黄

日落黄是一种橙红色的粉末或颗粒，是一种合成着色剂，食用黄色色素。如果长期过量食用日落黄，会对人体健康造成伤害，可能会引起风疹、荨麻疹、腹泻、小儿多动症，其代谢产物β-萘酚和α-氨基-1-1萘酚等还可能致癌。在达到预期目的前提下应尽可能降低在食品中的使用量，也可以使用类似色彩的天然色素替代。

1. 吡唑醚菌酯

吡唑醚菌酯是具有保护、治疗和传导作用的杀菌剂，会引起像推迟衰老、叶片变绿、对生物和非生物胁迫耐受性更好等生理效应，能更有效地利用水和氮，用于防治主要的植物病害。食用食品一般不会导致吡唑醚菌酯的急性中毒，但长期食用吡唑醚菌酯超标的食品，对人体健康也有一定影响。

1. 噻虫胺

噻虫胺是烟碱类杀虫剂，具有触杀、胃毒作用，具有根内吸活性和层间传导性。土壤处理、叶面喷施和种子处理，防治水稻、玉米、油菜、果树和蔬菜、柑橘的刺吸式和咀嚼式害虫，如飞虱、椿象、蚜虫和烟粉虱。急性中毒可出现恶心、呕吐、头痛、乏力、躁动、抽搐等。食用食品一般不会导致噻虫胺的急性中毒，但长期食用噻虫胺超标的食品，对人体健康也有一定影响。

1. 噻虫嗪

噻虫嗪，具有触杀、胃毒和内吸作用的烟碱类杀虫剂。中毒可出现恶心、呕吐、头痛、乏力、心跳过速等。食用食品一般不会导致噻虫嗪的急性中毒，但长期食用噻虫嗪超标的食品，对人体也有一定影响。

1. 氧乐果

氧乐果是一种广谱高效的内吸性有机磷农药，为无色透明油状液体，有大蒜样特殊臭味，碱性条件下易分解，有良好的触杀和胃毒作用，主要用于防治吮吸式口器害虫和植物性螨。食用食品一般不会导致氧乐果的急性中毒，但长期食用氧乐果超标的食品，对人体健康也有一定影响。

1. 多菌灵

多菌灵是一种广谱性杀菌剂，对多种作物由真菌引起的病害具有防治效果，广泛用于果树、蔬菜、粮棉和林木病害的防治。长期食用多菌灵超标的食品，对人体健康可能产生的危害尚无明确证据。

1. 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯

氯氰菊酯和高效氯氰菊酯是一种广谱、高效拟除虫菊酯类杀虫剂，以触杀和胃毒作用为主，无内吸作用，被广泛用于农林业和卫生害虫的防治。但由于其不易降解，对鱼类、蜜蜂、蚕和蚯蚓都有剧毒，对生态环境有一定影响。急性中毒表现有头痛、头昏、恶心、呕吐、抽搐，重者可出现血压急剧下降、出现昏迷或多器官衰竭。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用氯氟氰菊酯超标的食品，对人体健康有一定影响。

1. 乙酰甲胺磷

乙酰甲胺磷，内吸性的有机磷类杀虫剂。用于果树、葡萄、啤酒花、橄榄、棉花、大豆、花生、澳洲胡桃、甜菜、芸苔、芹菜、豆荚、马铃薯、稻类、烟草、观赏植物、林业等，防治咀嚼式口器和刺吸式口器害虫，如蚜虫、蓟马、鳞翅目害虫、蠕虫、锯蝇、叶蝉、毛虫等。急性毒性分级为低毒。中毒机制是抑制体内胆碱酯酶活性，中毒可出现多汗、流涎、恶心、呕吐、腹痛等。食用食品一般不会导致乙酰甲胺磷的急性中毒，但长期食用乙酰甲胺磷超标的食品，对人体健康也有一定影响。

1. 咪鲜胺和咪鲜胺锰盐

咪鲜胺和咪鲜胺锰盐，是一种广谱高效杀菌剂。急性毒性分级标准为低毒级，一般只对皮肤、眼有刺激症状，经口中毒低，无中毒报道。相关研究未见遗传毒性和致癌性。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用咪鲜胺超标的食品，对人体健康可能有一定影响。