附件17

关于部分检验项目的说明

一、氯霉素

氯霉素是一种十分有效的广谱抗生素，常用于预防和治疗动物疾病，在畜禽肉、水产养殖业、蜂产品得到广泛应用。氯霉素具有诱变和癌变的可能，对人的造血系统、消化系统具有严重的毒性反应，它可通过蜜蜂疾病治疗等途径，以排泄等形式进入环境，并有可能在生物体内富集成为持久性污染物，通过食物链对人体健康造成危害。

二、嗜渗酵母计数

嗜渗酵母是指一类具有耐高渗透压的酵母菌的总称，其生存能力特别强，在适宜条件下可大量繁殖，使蜂蜜发酵产生大量泡沫难以去除，影响蜂蜜产品质量。

三、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。

四、溴酸盐

溴酸盐是在饮用水行业大量使用臭氧进行杀菌的过程中不可避免产生的一种毒副产物，是一种对皮肤、眼睛和黏膜有刺激性的物质，能引起呕吐、腹泻、肾脏功能障碍等，动物实验证明可致癌。《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298-2014）中有相关规定，明确了溴酸盐在该类饮用水中的最大允许限。产品中不合格的原因可能是生产过程中控制不严、或者饮用水消毒过程中，臭氧添加过量及添加方式不当造成。

五、N-二甲基亚硝胺

N-二甲基亚硝胺是一种高毒物质，该类化合物在环境中很少，前体物质胺类、硝酸盐、亚硝酸盐广泛存在于自然界中，在微生物或者天然催化剂的作用下可形成N-亚硝基化合物。一般食品中含量较少，如长期食用腌制、熏腊肉制品，对身体健康会产生危害。不合格原因可能是成品储运不当；腌制、熏、腊等加工方式控制不严；原料带入等。

六、二氧化硫残留量

二氧化硫是一种毒性低的化合物，可溶于水中。在一般食用情况下，二氧化硫不会对人体健康造成不良影响。但对二氧化硫有过敏反应的人，则可能会出现气喘、头痛或恶心等过敏症状。不合格原因可能是违规使用硫磺、亚硫酸盐、焦亚硫酸盐等含硫添加剂；过程控制不严或超限量使用；原料带入：使用硫磺熏过的原料也可能带入二氧化硫残留等。

七、防腐剂各自用量占其最大使用量比例之和

防腐剂是以保持食品原有品质和营养价值为目的的食品添加剂，它能抑制微生物的生长繁殖，防止食品腐败变质从而延长保质期。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中不仅规定了我国在食品中允许添加的某一添加剂的种类、使用量或残留量，而且规定了同一功能的防腐剂在混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过1。