附件2

关于部分不合格检验项目的说明

一、脱氧雪腐镰刀菌烯醇

脱氧雪腐镰刀菌烯醇（Deoxynivalenol ,简称DON），属于单端孢霉烯族毒素，是小麦、大麦、燕麦、玉米等谷物及其制品中最常见的一类污染性真菌毒素，其主要产毒真菌为禾谷镰刀菌（F. graminearum）和黄色镰刀菌（F. culmorum）等。由于具有引发动物呕吐的特征，DON也被称为呕吐毒素。DON的性质稳定，耐热、耐压、耐弱酸、耐储藏，一般的食品加工不能破坏其结构，加碱或高压处理才可破坏部分毒素。《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）中规定，小麦粉中含量不得超过1000μg/kg。低剂量DON可能引起动物的食欲下降、体重减轻、代谢紊乱等,大剂量可导致呕吐。人摄食被DON污染的谷物制成的食品后可能会引起呕吐、腹泻、头疼、头晕等以消化系统和神经系统为主要症状的真菌毒素中毒症，有的病人还有乏力、全身不适、颜面潮红，步伐不稳等似酒醉样症状（民间也称醉谷病）。症状一般在2小时后可自行恢复。老人和幼童等特殊人群，或大剂量中毒者，症状会加重。

二、氯霉素

氯霉素属广谱抑菌抗生素，《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂品种名单(第五批)》（整顿办函〔2011〕1号）中列出了氯霉素在肉制品中使用属于违法添加。肉制品中检出氯霉素可能是在畜禽养殖过程中为了防治疫病使用氯霉素导致畜禽肉中氯霉素残留，长期大量食用氯霉素残留食品可能引起肠道菌群失调，导致消化机能紊乱；人体过量摄入氯霉素可引起人肝脏和骨髓造血机能的损害，导致再生障碍性贫血和血小板减少、肝损伤等健康危害。