附件18

关于部分检验项目的说明

一、氯霉素

氯霉素是一种杀菌剂，也是高效广谱的抗生素，对革兰氏阳性菌和革兰氏阴性菌均有较好的抑制作用。《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告第235号）中规定，氯霉素为禁止使用的药物，在动物性食品中不得检出。长期食用检出氯霉素的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能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。

二、铬(以Cr计)

铬（Cr）是人体必需的痕量元素，但浓度高会对人体产生危害。《食品安全国家标准食品中污染物限量》（GB 2762-2017）规定，肉及肉制品中铬的最大限量值1.0mg/kg。六价铬对人主要是慢性毒害，它可以通过消化道、呼吸道、皮肤和粘膜侵入人体，在体内主要积聚在肝、肾和内分泌腺中。

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、酒精度

酒精度（Alcohol% by volume）。酒精度是指在20℃条件下，每100毫升酒液中含有多少毫升的乙醇。产品明示质量标准及质量要求规定，酒精度含量应符合其标签明示值±1.0度。酒精度不合格主要原因可能是企业对产品质量控制不严、包装不严密造成酒精挥发损失、低度酒冒充高度酒等。

五、铅

铅是一种慢性毒物，具有蓄积性，摄入铅含量超标的食品过多或长期食用，会蓄积在体内，影响大脑和神经系统，尤其会对儿童造成智力发育障碍和表现行为异常。在《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762-2017)中，明确了铅在该类食品中的最大允许限。不合格主要原因有可能说明生产企业对原料把关不严或者使用了铅含量超标的原料生产设备、包装迁移造成。

六、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。

七、铝的残留量(以即食海蜇中Al计)

铝在自然界中大量存在，食品中铝摄入途径主要是天然食品中的本底铝，含铝器具以及含铝添加剂食品等，铝的主要毒性表现在神经毒性、生殖和发育毒性，没有致癌性。不合格原因可能是违规使用；原料带入；生产加工过程控制不严等。

八、甲醇

甲醇是工业酒精的主要成分之一。酒类发酵过程会产生一定量的甲醇，不同类别酒中的甲醇含量不同。甲醇具有一定的毒性，过量摄入甲醇容易引起中毒，甲醇在体内转变的代谢物有甲醛、甲酸等，可引起视力减退、视神经萎缩等症状。《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》（GB 2757-2012）规定，以粮谷类为主要原料的蒸馏酒及其配制酒中甲醇的最大限量值为0.6g/L。不合格原因可能是企业在生产加工过程中违规使用工业酒精，也可能是企业对生产原料控制不严或对生产工艺把控不当所致。