附件17

关于部分检验项目的说明

一、诺氟沙星

诺氟沙星是一种喹诺酮类抗生素，具有广谱抗菌作用，抗菌作用强。中华人民共和国农业部公告第2292号《发布在食品动物中停止使用洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星4种兽药的决定》中规定，自2016年12月31日起，停止经营、使用用于食品动物的洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星4种原料药的各种盐、酯及其各种制剂。

二、呋喃唑酮代谢物

硝基呋喃类药物（呋喃它酮、呋喃唑酮、呋喃妥因、呋喃西林）是广谱抗生素，由于该类药物长期食用有健康风险，农业部规定该类药物为“禁止使用的药物，在动物性食品中不得检出”。呋喃类药物进入动物体内很快发生代谢，代谢产物在组织中存在较长时间，人体长期摄入后可能引起溶血性贫血、多发性神经炎、眼部损害和急性肝坏死，并有一定致癌性。

三、氯霉素

氯霉素是一种有效的广谱抗生素，常用于动物各种传染性疾病的治疗，对多种病原菌有较强的抑制作用，曾在水产养殖业中得到广泛应用，同时也带来了水产品中氯霉素残留的严重问题。氯霉素存在严重的毒副作用，能抑制人体骨髓造血功能，引起人类的再生障碍性贫血，粒状白细胞缺乏症，新生儿、早产儿灰色综合症等疾病，低浓度的药物残留还会诱发致病菌的耐药性，因此动物食品中的氯霉素残留对人类的健康构成了巨大威胁。

氯霉素残留问题已引起国际组织和世界上许多国家与地区的高度重视。欧盟、美国等均在法规中规定CAP残留限量标准为“零容许量”(Zero tolerance)，即不得检出。我国农业部已将氯霉素从2000年《中国兽药典》中删除，在《动物性食品兽药残留规定》中规定可食部分不得检出。

四、孔雀石绿

孔雀石绿别名碱性绿、盐基块绿、孔雀绿，是一种三苯甲烷结构的染料，因其外观颜色呈孔雀绿而得名。自被证实具有抗菌杀虫等药效以来，许多国家曾广泛将其用作驱虫剂、杀菌剂和防腐剂，以杀灭水产动物体外的寄生虫、原生动物和鱼卵中的霉菌等。孔雀石绿可在鱼体内长时间残留，通过食物链可能对人体产生致畸、致癌和致突变等危害。我国农业部公告第235号《动物性食品中兽药最高残留限量》和我国《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名单（第四批）通知》均明确规定所有食品动物禁止使用孔雀石绿。

五、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。《饮用天然矿泉水》（GB 8537-2008）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。

六、二氧化硫

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。检出二氧化硫残留量的原因可能是生产企业违规使用硫磺、亚硫酸盐、焦亚硫酸盐等含硫添加剂；生产过程控制不严或超限量使用；使用硫磺熏过的原料也可能带入二氧化硫残留。

七、苯甲酸及其钠盐

苯甲酸及其钠盐是食品工业中常见的一种防腐保鲜剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，豆制品中不得使用苯甲酸及其钠盐。苯甲酸及其钠盐的安全性较高，少量苯甲酸对人体无毒害，可随尿液排出体外，在人体内不会蓄积。若长期过量食入苯甲酸超标的食品可能会对肝脏功能产生一定影响。

八、胭脂红及其铝色淀

胭脂红为水溶性偶氮类着色剂，在食品行业中应用广泛，可改善食品的外观和色泽。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，肉制品中不得使用胭脂红。胭脂红属于安全性较高的合成色素，但若长期过量食用胭脂红超标的食品，可能对人体健康产生一定影响。

九、铝的残留量

含铝食品添加剂（比如明矾）是合法的食品添加剂，按标准使用不会对健康造成危害。铝在自然界中大量存在，铝进入人体的渠道主要有食物、含铝器具以及饮用水等。根据国家食品安全风险评估专家委员会完成的中国居民膳食铝暴露风险评估结果，我国日常膳食中的含铝食品对一般居民健康造成不良影响的可能性不大，但对于长期食用高铝食品的消费者应予以关注。铝一般不会引起急性中毒，其主要毒性表现在神经毒性、生殖和发育毒性，没有致癌性。部分研究提示过量摄入铝与老年性痴呆的发生存在一定相关。铝在人体中引起的毒性是缓慢的、长期的、不易被觉察的，一旦发生代谢紊乱的毒性反应，后果是严重的、不可恢复的。

我国对于食品中铝含量的规定为，油炸面制品铝的残留量不能超过100mg/kg。油条中铝残留量不合格的原因主要在于超限量使用含铝食品添加剂，以及原料带入等。