附件18

关于部分抽检项目的说明

一、呋喃西林代谢物

呋喃西林是硝基呋喃类抗菌药，具有抗菌谱广等特点，曾广泛用于畜禽及水产养殖业。硝基呋喃类原型药在生物体内代谢迅速，其代谢物和蛋白质结合后稳定，故检测其代谢物来反映硝基呋喃类药物的残留状况。长期大量摄入检出呋喃西林代谢物的食品，可能在人体内蓄积，引起过敏反应、胃肠道反应、多发性末梢神经炎等。《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》（农业农村部公告第250号）中规定，呋喃西林为食品动物中禁止使用的药品（在动物性食品中不得检出）。淡水蟹中检出呋喃西林代谢物的原因，可能是在养殖过程中违规使用。

二、氯霉素

氯霉素是酰胺醇类抗生素，对革兰氏阳性菌和革兰氏阴性菌均有较好的抑制作用。长期食用检出氯霉素的食品，可能引起恶心、呕吐、食欲缺乏、舌炎、口腔炎、过敏以及其他不良反应，还可能对造血系统、神经系统造成损害。《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》（农业农村部公告第250号）中规定，氯霉素为食品动物中禁止使用的药品（在动物性食品中不得检出）。鸡肉中检出氯霉素的原因，可能是在养殖过程中为了快速控制疫病而违规使用药物。

三、镉（以Cd计）

镉是一种蓄积性的重金属元素，可通过食物链进入人体。长期食用镉超标的食品，可能会对人体肾脏和肝脏造成损害，还会影响免疫系统，甚至可能对儿童高级神经活动有损害。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定，镉（以Cd计）在新鲜蔬菜（叶菜蔬菜、豆类蔬菜、块根和块茎蔬菜、茎类蔬菜、黄花菜除外）中的限量值为0.05mg/kg；镉在鲜、冻水产动物的甲壳类中限量为0.5 mg/kg。镉（以Cd计）检测值超标的原因，可能是其生长过程中富集环境中的镉元素。

四、过氧化值

过氧化值（以脂肪计）主要反映食品中油脂是否氧化变质。随着油脂氧化，过氧化值会逐步升高，虽一般不会对人体的健康产生损害，但严重时会导致肠胃不适、腹泻等症状。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300-2014）对坚果与籽类食品的过氧化值（以脂肪计）最大限量值有明确规定。过氧化值超标的原因，可能是原料油脂储存不当导致脂肪氧化、生产用油变质，或者样品漏气、储存过程中环境条件控制不当导致产品酸败变质。

五、组胺

组胺，是一种低分子杂环族有机化合物，广泛存在于人体组织的自身活性物质，可引起炎症和过敏性疾病，对人体健康的危害较大。当鱼体不新鲜或腐败时，细菌分解鱼体中的组氨酸为组胺，使组胺含量升高，摄入后可引起过敏型食物中毒。

六、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）

在食品生产中，脱氢乙酸及其钠盐作为一种广谱防腐剂，毒性较低，对霉菌和酵母菌的抑菌能力强，按标准规定的范围和使用量使用是安全可靠的。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，生湿面制品中不得使用脱氢乙酸及其钠盐。生湿面制品中脱氢乙酸及其钠盐超标的原因，可能是在生产加工环节超范围使用，以达到延长保质期的目的。

七、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量比例之和

在《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）表A.1中列出的具有同一功能的食品添加剂在同一食品中混合使用时，各自的实际使用量占其最大使用量的比例之和不能超过1。造成食品中该指标不合格的主要原因有：生产经营企业超限量、超范围使用，或者未准确计量。