附件13

关于部分抽检项目的说明

一、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。氯霉素残留一般不会导致对人体的急性毒性作用；长期大量摄入氯霉素残留超标的食品，可能在人体内蓄积，产生耐药并对同类药物有交叉耐药，引起胃肠道症状、肝功能异常、血液系统异常等。《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）中将氯霉素列为在食品动物中禁止使用的药品及其他化合物，在食品动物中不得检出。贝类中检出氯霉素的原因，可能是在养殖过程中违规使用。

二、苯甲酸及其钠盐

苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）是食品工业中常用的一种防腐剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。长期食用苯甲酸及其钠盐超标的食品，可能导致肝脏积累性中毒，危害肝脏健康。苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）检测值超标的原因，可能是生产企业为延长产品保质期，或者弥补产品生产过程卫生条件不佳而超范围使用；也可能是在使用过程中未准确计量。

三、酸价

酸价，又称酸值，主要反映食品中的油脂酸败程度。酸价超标会导致食品有哈喇味，超标严重时所产生的醛、酮、酸会破坏脂溶性维生素，导致肠胃不适。生干籽类中酸价（以脂肪计）检测值超标的原因，可能是企业原料采购把关不严，还可能与产品储藏条件不当有关。