附件12

关于部分抽检项目的说明

一、呋喃唑酮代谢物

呋喃唑酮是硝基呋喃类抗菌药，具有抗菌谱广等特点。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。长期大量食用检出呋喃唑酮代谢物的食品，可能在人体内蓄积，引起恶心、呕吐、腹泻、头痛、头晕等症状。《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，呋喃唑酮为食品动物中禁止使用的药品（在动物性食品中不得检出）。海水虾中检出呋喃唑酮代谢物的原因，可能是在养殖过程中违规使用。

二、铬（以Cr计）

铬是一种重金属元素，铬进入血液后，主要与血浆中的球蛋白、白蛋白、r-球蛋白结合。六价铬还可透过红细胞膜，进入红细胞后与血红蛋白结合。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。《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为1.0mg/kg。酱卤肉制品中铬超标的原因，可能是生产企业对原料把关不严，使用了铬含量超标的原料，或存在污染物从生产设备迁移入食品的可能。

三、铅（以Pb计）

铅是一种常见的重金属元素污染物，会严重危害人体健康。长期食用铅超标的食品，可能会对人体的血液系统、神经系统产生损害，尤其对儿童生长和智力发育的影响较大。《食品安全国家标准食品中污染物限量》（GB 2762-2017）规定在新鲜蔬菜（芸薹类蔬菜、叶菜蔬菜、豆类蔬菜、薯类除外）中的限量值为0.1mg/kg。姜中铅（以Pb计）检测值超标的原因，可能是在其生长过程中富集了环境中的铅。

四、总砷（以As计）

砷是一种类金属元素，主要存在于土壤、空气和水中。食物中砷污染主要来源于含砷农药、环境砷污染、含砷的原料等。食物中的砷以不同形态存在，包括无机砷以及有机砷，合计为总砷。砷主要通过饮水、食物经消化道进入体内。长期大量摄入无机砷超标的食品可能导致皮肤损害、发育毒性、神经毒性、糖尿病等。总砷超标的原因可能是生产企业使用的原料中砷含量超标。

五、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。

六、酒精度

酒精度又叫酒度，是指在20℃时，100毫升白酒中含有乙醇（酒精）的毫升数，即体积（容量）的百分数。酒精度是白酒的一个理化指标。造成不合格的原因或是生产企业检验能力不足，造成检验结果偏差。

七、大肠菌群

大肠菌群是国内外通用的食品污染常用指示菌之一。食品中检出大肠菌群，提示被致病菌（如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌）污染的可能性较大。造成大肠菌群超标的原因，可能是产品的加工原料、包装材料受污染，或在生产过程中产品受人员、工器具等生产设备、环境的污染、有灭菌工艺的产品灭菌不彻底。