

## 关于部分检验项目的说明

### （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。《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）中将氯霉素列入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。检出氯霉素的原因可能是在养殖过程中违规使用。

### （二）镉（以 Cd 计）

镉是一种常见的环境污染物。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定，镉在新鲜蔬菜（叶菜蔬菜、豆类蔬菜、块根和块茎蔬菜、茎类蔬菜、黄花菜除外）中最大限量值为 0.05mg/kg，而块根和块茎蔬菜中最大限量值为 0.1mg/kg。新鲜蔬菜中镉超标的原因，可能是含镉的污染释放入环境的土壤、水中，蔬菜在种植过程中富集环境中的镉元素。

### （三）氧乐果

氧乐果是一种广谱高效的内吸性有机磷农药，有良好的触杀和胃毒作用，主要用于防治吮吸式口器害虫和植物性螨。少量的残留不会引起人体急性中毒。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）中规定，

氧乐果在热带和亚热带水果中的最大残留限量值为0.02mg/kg。菠萝中氧乐果残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害而违规使用。

#### （四）酸价/酸值

酸价/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。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300-2014）中规定，生干和熟制的坚果与籽类食品中酸价（以脂肪计）的最大限量值为3mg/g。兰花豆中酸价（以脂肪计）检测值超标的原因可能是生产企业原料采购上把关不严、生产工艺不达标等，还可能与产品在储存过程中环境条件控制不当等有关，特别是在环境温度较高时，易导致食品中脂肪的氧化酸败。