附件28

关于部分检验项目的说明

一、腐霉利

GB 2763-2016《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》规定了不同蔬菜中腐霉利的最大残留限量，其中允许韭菜的最大残留量为0.2mg/kg。腐霉利是一种低毒杀菌剂。含量过高或长期暴露对人体会有一定的健康隐患。不合格原因主要是种植过程中违规使用。

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、克百威

克百威是一种广谱、高效、低残留、高毒性的氨基甲酸酯类杀虫、杀螨、杀线虫剂，具有内吸、触杀、胃毒作用，并有一定的杀卵作用。可用作于防止土壤内及地面上的300多种害虫和线虫，并有效缩短作物生长期、促进作物生长发育，从而有效提高作物产量。对昆虫的制毒方式主要是内吸杀虫作用及触杀作用，主要用于防治棉花蚜虫，水稻、玉米根虫，对水稻、玉米、花生等作物的大部分害虫均有效。在土壤中残效期长，稻田中水面残效期短，也可专门用作种子处理剂。

克百威不易降解，容易造成环境污染。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用农药残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

五、维生素A、钙

维生素A、钙均为特殊膳食食品等类特殊食品的功效/标志性成分，即特有营养成分，是具有生理活性的物质，能够调节人体的机能。本次抽检不合格产品主要是功效/标志性成分含量未达到婴幼儿辅助食品的食品安全国家标准及标签明示值标准要求，可能存在生产企业对原料质量把控和投料控制不严、生产工艺设计不合理、贮存条件不达标等问题。

六、水分

水分属于理化指标，水分高低反映产品的含水量。合理的水分控制，可避免产品的功效成分或营养物质分解、酶解变质、霉变等，有助于保持产品质量稳定。根据《食品安全国家标准 婴幼儿谷类辅助食品》（GB 10769-2010）中规定，本次抽检产品中水分不得超过6.0%。水分含量不符合要求的原因，可能是生产企业对生产工艺控制不到位、包装材料密封性差，或储运时的环境条件不符合要求等。

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，肉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、酸价

酸价反映了油脂酸败的程度。在一般情况下，酸价略有升高不会对人体的健康产生损害，但如发生严重的变质时，所产生的醛、酮、酸会破坏脂溶性维生素，导致肠胃不适、腹泻等。《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099-2015）中规定，在糕点中最大限值为5mg/g。产品中不合格的主要原因是使用酸败的油等原料、加工过程控制不当或者储运不当造成。