附件14

关于部分检验项目的说明

一、脱氢乙酸及其钠盐

脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸）是继苯甲酸钠、山梨酸钾等常规防腐剂之后的一种较新型防霉防腐保鲜剂，具有广谱抗菌抑菌作用，对多种细菌、酵母菌、霉菌等多种微生物具有较好的抑制或杀灭作用，在酸性、中性和碱性条件下均有效，与其他防腐剂复配，对鼠伤寒沙门菌和单核增生李斯特菌有协同作用，被广泛应用于食品、医药、洗涤化妆品及饲料等相关领域。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，米粉制品和生湿面制品不得添加脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）。目前脱氢乙酸的毒理学资料仍然比较缺乏，有学者提出脱氢乙酸对动物机体有较大的毒副作用，人体长期服用会引起肾结石、肝脏和中枢神经系统的损伤。

二、铅（以Pb计）

铅是最常见的重金属元素污染物之一。《食品安全国家标准食品中污染物限量》（GB 2762-2017）规定块根和块茎蔬菜中铅的最大限量值为0.1mg/kg。生姜中铅超标的原因，可能是生姜种植过程中对环境中铅元素的富集。铅可在人体内积累，长期摄入铅超标的食品会严重影响大脑和神经系统，尤其会对儿童造成智力发育障碍和表现行为异常。

三、呋喃唑酮代谢物

呋喃唑酮是硝基呋喃类广谱抗生素，曾广泛应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，其代谢物因与蛋白质结合而相当稳定，故常利用对其代谢物的检测来反映硝基呋喃类药物的残留状况。《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，呋喃唑酮为禁止使用的药物，在动物性食品中不得检出。硝基呋喃类药物及其代谢物可引起溶血性贫血、多发性神经炎、眼部损害等疾病。长期食用检出呋喃唑酮代谢物的食品，可能会对人体健康有一定影响。

四、氧氟沙星

氧氟沙星属于氟喹诺酮类药物，因抗菌谱广、抗菌活性强等曾被广泛用于畜禽细菌性疾病的治疗和预防。《发布在食品动物中停止使用洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星4种兽药的决定》（农业部公告第2292号）中规定，在食品动物中停止使用氧氟沙星（动物性食品中不得检出）。水产品中检出氧氟沙星的原因，可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。摄入检出氧氟沙星的食品，可能引起头晕、头痛、睡眠不良、胃肠道刺激等症状。

五、灭蝇胺

灭蝇胺是一种触杀、胃毒和内吸传导作用的昆虫生长调节剂类杀虫剂。主要用于防治双翅目昆虫病虫害。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2019）中规定，豇豆中灭蝇胺残留最大限量值不得超过0.5mg/kg。豇豆中灭蝇胺超标的原因，可能是菜农对使用农药的安全间隔期不了解违规使用或滥用农药。灭蝇胺对眼睛、皮肤有刺激作用，短期内大量接触可引起急性中毒，产生恶心、呕吐、眩晕等健康危害。

六、二氧化硫残留量

二氧化硫（以及焦亚硫酸钾、亚硫酸钠等添加剂）对食品有漂白、防腐和抗氧化作用，是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，腌渍的蔬菜中二氧化硫最大残留量为0.1g/kg。二氧化硫残留量超标的原因，可能是加工过程中，超限量使用亚硫酸盐、二氧化硫等物质，以达到漂白和防腐的作用，从而导致产品中二氧化硫残留不符合要求。二氧化硫进入人体后最终转化为硫酸盐并随尿液排出体外。如果长期过量摄入二氧化硫，可能会对健康不利。

七、铝的残留量

含铝食品添加剂（比如明矾）是合法的食品添加剂，按标准使用不会对健康造成危害。铝在自然界中大量存在，铝进入人体的渠道主要有食物、含铝器具以及饮用水等。根据国家食品安全风险评估专家委员会完成的中国居民膳食铝暴露风险评估结果，我国日常膳食中的含铝食品对一般居民健康造成不良影响的可能性不大，但对于长期食用高铝食品的消费者应予以关注。铝一般不会引起急性中毒，其主要毒性表现在神经毒性、生殖和发育毒性，没有致癌性。部分研究提示过量摄入铝与老年性痴呆的发生存在一定相关。铝在人体中引起的毒性是缓慢的、长期的、不易被觉察的，一旦发生代谢紊乱的毒性反应，后果是严重的、不可恢复的。

我国对于食品中铝含量的规定为，油炸面制品铝的残留量不能超过100mg/kg。油条中铝残留量不合格的原因主要在于超限量使用含铝食品添加剂，以及原料带入等。