附件15

关于部分检验项目的说明

一、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。

二、铅

铅是一种慢性毒物，具有蓄积性，摄入铅含量超标的食品过多或长期食用，会蓄积在体内，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。在《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中，明确了铅在该类食品中的最大允许限。不合格主要原因有可能说明生产企业对原料把关不严或者使用了铅含量超标的原料生产设备、包装迁移造成。

三、镉

镉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）中规定，镉在鲜、冻水产动物的甲壳类中限量为0.5 mg/kg。水产品中镉超标的原因，可能是水产品养殖过程中对环境中镉元素的富集。镉对人体的危害主要是慢性蓄积性。长期大量摄入镉含量超标的食品可能会导致肾和骨骼损伤等健康危害。

四、铜绿假单胞菌

铜绿假单胞菌是一种条件致病菌,广泛分布于各种水、空气、正常人的皮肤、呼吸道和肠道等，易在潮湿的环境存活。如果桶装水的消费周期较长，营养要求较低的铜绿假单胞菌可生长繁殖，可能会引起味道、气味和浊度的改变。《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298-2014）中有相关规定，明确了铜绿假单胞菌在该类饮用水中的最大允许限。产品不合格的主要原因是水源带入，生产过程中工艺控制不严或者包装材料清洗消毒有缺陷。

五、乙基麦芽酚

乙基麦芽酚是《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中允许使用的食品用香料，可作为烟草、食品、饮料、香精、果酒、日用化妆品等的香味增效剂、香味改良剂。但过量食用乙基麦芽酚会对人的肝脏产生一定影响，严重的还可能导致头痛、恶心、呕吐、呼吸困难，甚至造成肝、肾损伤，对人体危害较大。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，植物油脂中不得添加食品用香精香料。食用植物调和油中乙基麦芽酚超标的原因可能是一些不法商家利用乙基麦芽酚价格低廉、用量少的特点，在食用植物油中掺入调香、调色违规添加物，以次充好，以普通油充高档油。