附件11

关于部分抽检项目的说明

一、呋喃唑酮代谢物

硝基呋喃类药物是广谱抗生素，由于该类药物长期食用有健康风险，农业农村部规定该类药物为“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。

水产品中检出呋喃唑酮代谢物的原因，可能是在养殖过程中为快速抑菌而违规使用相关兽药。

二、氯吡脲

氯吡脲是一种新型高效植物生长调节剂，即化学合成的植物膨大剂，收获前需要有一段时间的休药期。猕猴桃样品中检出氯吡脲超标的原因，可能是在将近采收的猕猴桃树上不当使用。《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，氯吡脲在猕猴桃中最大残留限量为0.05mg/kg。

三、氯霉素

氯霉素是一种杀菌剂，也是高效广谱的抗生素，对革兰氏阳性菌和革兰氏阴性菌均有较好的抑制作用。长期食用氯霉素残留超标的食品可能引起肠道菌群失调，导致消化机能紊乱；人体过量摄入氯霉素可引起人肝脏和骨髓造血机能的损害，导致再生障碍性贫血和血小板减少、肝损伤等健康危害。

水产品中检出氯霉素的原因，可能是养殖户在饲料中违规使用相关兽药。

四、二氧化硫残留量

二氧化硫是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，具有漂白、防腐和抗氧化作用。少量二氧化硫进入人体不会对身体造成健康危害，但过量食用会引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，蜜饯凉果类中二氧化硫的最大残留量为0.35g/kg。二氧化硫残留量超标的原因，可能是生产者使用劣质原料以降低成本后为提高产品色泽而超量使用二氧化硫，也可能是使用时不计量或计量不准确，还可能是由于使用硫磺熏蒸漂白这种传统工艺或直接使用亚硫酸盐浸泡所致。

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。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）在蜜饯凉果中的最大使用限量为0.5g/kg。蜜饯凉果中苯甲酸及其钠盐（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限量使用；也可能是在使用过程中未准确计量。