

部分不合格项目解读

一、米粉制品（粮食加工品）不合格项目脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）解读

脱氢乙酸及其钠盐作为一种广谱食品防腐剂，对霉菌和酵母菌的抑制能力强。脱氢乙酸及其钠盐能被人体完全吸收，并能抑制人体内多种氧化酶，长期过量摄入脱氢乙酸及其钠盐会危害人体健康。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，不允许在米粉制品使用脱氢乙酸及其钠盐。

此次米粉制品（饵块、细米粉）中检出脱氢乙酸的原因，可能是个别企业为防止食品腐败变质超范围使用了该添加剂。

二、发酵面制品（餐饮自制）不合格项目糖精钠解读

糖精钠是食品生产中常用的甜味剂。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，发酵面制品中不得使用糖精钠。

此次餐饮环节的发酵面制品中检出糖精钠的原因，可能是餐饮加工者为增加产品甜度，从而超范围使用了该甜味剂。

三、鸡肉（食用农产品）不合格项目氯霉素解读

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。长期食用检出氯霉素的食品，可能引起恶心、呕吐、食欲缺乏、舌炎、口腔炎、过敏以及其他不良反应，还可能对造血系统、神经系统造成损害。《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，氯霉素为食品动物中禁止使用的药品（在动物性食品中不得检出）。

此次食用农产品鸡肉中检出氯霉素，可能是少数禽类养殖者缺乏必要的食品安全意识或心存侥幸，在养殖过程中为快速控制疫病带来的损失而违规使用了该药物。