附件4

关于部分检验项目的说明

**一、酱腌菜**

**1．糖精纳**

糖精钠是食品工业中常用的合成甜味剂，比蔗糖甜300-500倍。糖精钠是食品添加剂而不是食品，除了在味觉上引起甜的感觉外，对人体无任何营养价值。相反，当食用较多的糖精时，会影响肠胃消化酶的正常分泌，降低小肠的吸收能力，使食欲减退。此外，实验结果还表明该物质具有致癌作用

一些企业为了追逐利润，在生产饮料和加工食品过程中，超量、超范围使用糖精，但在食品和饮料标签上却不注明含有糖精及其真实含量，使消费者却误以为吃的是食糖，损害了消费者的身体健康，也严重侵犯了消费者的知情权。

按照国家规定GB 2760-2014，“糖精钠”在酱腌菜中限量值≤0.15，本次检验的糖蒜产品中超量添加糖精钠的主要原因是降低白糖的用量，降低成本，但是过多使用糖精钠会使产品口感发苦，长期摄入过量甜蜜素会危害人体肝脏及神经系统。

**2．苯甲酸其钠盐**

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》（GB2760—2014）中规定，苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）在腌渍的蔬菜中最大使用量为1.0g/kg，不可用于糕点产品。

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。苯甲酸有防止变质发酸、延长保质期的效果，在世界各国均被广泛使用，当食品中少量添加苯甲酸时，对人体毒害较小。经常食用苯甲酸含量超标的食品，会对人体肝脏和神经系统等造成危害，特别是对代谢排毒能力较弱的老人、孕妇、小孩危害更明显。

苯甲酸超标原因可能是生产企业为了延长产品保质期，或者弥补产品生产过程卫生条件不佳而超量使用苯甲酸；也可能是由于生产企业不了解《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准 GB2760-2014》对于水产制品中苯甲酸的使用要求从而导致产品苯甲酸超标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。

**二、蔬菜**

**1. 非法添加--4-氯苯氧乙酸钠**

对豆芽来说，4-氯苯氧乙酸钠是一种生长调节剂，可提高豆芽产量和质量、使所生豆芽肥嫩、粗壮、爽口。但由于其对人体有一定积累毒性，我国已取消其在豆芽生产过程中使用。4-氯苯氧乙酸钠，可以促进豆芽下胚轴粗大，减少根部萌发，加速细胞分裂，原因是可以促进植物体内的生物合成和生物转移。4-氯苯氧乙酸钠用于培育无根豆芽，可提高豆芽产量和质量，所生豆芽肥嫩、粗壮、爽口。但是，4-氯苯氧乙酸钠的残留在人体内积累所产生的有害作用不容忽视，对人体有一定积累毒性，如果长期服用，会破坏人体激素平衡。

根据《国家食品药品监督管理总局 农业部 国家卫生和计划生育委员会关于豆芽生产过程中禁止使用 6-苄基腺嘌呤等物质的公告（2015 年第 11 号）》，生产者不得在豆芽生产过程中使用 6-苄基腺嘌呤、4- 氯苯氧乙酸钠、赤霉素等物质，豆芽经营者不得经营含有 6-苄基腺嘌呤、4-氯苯氧乙酸钠、赤霉素等物质的豆芽。

豆芽中检出4-氯苯氧乙酸钠的原因可能为：

①部分不法分子就会违规生产发豆芽的添加剂，导致豆芽生产者在不知情的情况下使用禁用物质。

②部分豆芽生产者在明知这些相关规定的情况下，无视法规要求，为了生产出粗壮的豆芽，而违规使用禁用物质。

**2.甲拌磷**

甲拌磷是一种具有触杀、胃毒、熏蒸作用的有机磷类杀虫、杀螨剂。甲拌磷土壤残留期较长，短期内大量接触可引起急性中毒，产生头痛、头昏、食欲减退、恶心、呕吐、多汗、呼吸困难等症状。

**3.氟虫腈**

氟虫腈是一种苯基吡唑类杀虫剂。欧盟法律规定，氟虫腈不得用于人类食品产业链中的畜禽。世界卫生组织表示，大量进食含有高浓度氟虫腈的食品，会损害肝脏、甲状腺和肾脏。

蔬菜中农药残留超标情况，在国家食药总局监督抽检及各地市的监督抽检与风险监测中，一直占有较高的关注度。蔬菜中农药残留超标的原因可能为：①种植户不了解相关标准规定，不经过计量，随意喷洒相关农药，而导致残留量超标。②部分种植户为防止病虫害，不顾相关规定要求，有意而为之。③化学农药在环境中的降解速度缓慢，易在蔬菜表面残留较长时间，种植户急于产品上市，未严格控制安全间隔期，就拿到市场上销售，导致农药残留检出值超标等。④运输过程中，为防止蔬菜腐败或生虫，也可能会喷洒一定量的抗菌药或防虫药物。针对农药残留超标的问题，仍需从源头上解决，建议加强对种植户相关产品规定的教育学习，科学规范使用农药，保证食品源头的安全性。

**三、豆制品**

1. 苯甲酸

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。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。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，豆制品中苯甲酸的检出值为不得检出。苯甲酸及其钠盐超标的原因可能是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、超范围使用。