附件20

关于部分检验项目的说明

一、乙基麦芽酚

乙基麦芽酚是 GB 2760-2014 《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》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。《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，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。

二、甲拌磷

甲拌磷为一种高毒的内吸性杀虫剂、杀螨剂，具有触杀、胃毒、熏蒸作用，持效期较长等特点。《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，甲拌磷在叶菜类蔬菜中的最大残留限量为0.01mg/kg。芹菜中甲拌磷超标的原因，可能是菜农对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用农药。摄入甲拌磷超标的食品，可能引起头晕、恶心、呕吐、腹泻等症状，甚至还可能导致呼吸麻痹、昏迷等。

三、总砷

总砷是有害金属污染，用砷或砷化合物作原料的玻璃、颜料、原药、纸张的生产以及煤的燃烧等过程，都可产生含砷废水、废气和废渣，对环境造成污染。主要来自工业生产及含砷农药的使用、煤的燃烧。含砷废水、农药及烟尘都会污染土壤。砷在土壤中累积并由此进入农作物组织中。使用受污染的原料加工制作酱料，则会导致产品的总砷超标不合格。本次抽检的产品总砷依照GB 2762-2017《食品国家标准 食品中污染物限量》中调味品判定限值0.5mg/kg。若长期食用总砷超标食品，会导致砷在体内聚集，对内脏产生损害。

四、脱氢乙酸

脱氢乙酸是一种低毒高效防腐、防霉剂。在酸、碱条件下均有一定的抗菌作用，尤其对霉菌的抑制作用最强。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，果酱中不得使用脱氢乙酸。脱氢乙酸对人体的毒副作用尚不清晰，但超范围使食品添加剂，可能对消费者的健康存在潜在风险。

五、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和

防腐剂是以保持食品原有品质和营养价值为目的的食品添加剂，它能抑制微生物的生长繁殖，防止食品腐败变质从而延长保质期。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中不仅规定了我国在食品中允许添加的某一添加剂的种类、使用量或残留量，而且规定了同一功能的防腐剂在混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过1。超出使用范围或使用限量的食品添加剂，有可能对人体健康产生危害。

六、镉（以Cd计）

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。

七、铅（以Pb计）

铅是一种慢性和积累性毒物，进入人体后，少部分会随着身体代谢排出体外，大部分会在体内沉积，危害人体健康。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定，水果制品中铅的最大限量值为1.0mg/kg。铅超标的原因，可能是企业在生产时未对原料进行严格验收或为降低产品成本而采用劣质原料，由生产原料或辅料带入到产品中，也可能是食品生产加工过程中加工设备、容器、包装材料中的铅迁移带入。

八、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，用以反映食品的卫生状况。菌落总数超标的原因，可能是生产企业所使用的原辅料初始菌落数较高；也可能是生产加工过程中卫生条件控制不严格；还可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。

九、大肠菌群

大肠菌群是国内外通用的食品污染常用指示菌之一。食品中大肠菌群不合格，说明食品存在卫生质量缺陷，提示该食品中存在被肠道致病菌污染的可能，对人体健康具有潜在危害，尤其对老人、小孩的危害更大。造成大肠菌群超标的原因，可能是产品的加工原料、包装材料受污染，或在生产过程中产品受到人员、工具器具等生产设备、环境污染、有灭菌工艺的产品灭菌不彻底等。