附件21

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、灭蝇胺

灭蝇胺是一种触杀、胃毒和内吸传导作用的昆虫生长调节剂类杀虫剂。主要用于防治双翅目昆虫病虫害。《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，豇豆中灭蝇胺残留最大限量值不得超过0.5mg/kg。豇豆中灭蝇胺超标的原因，可能是菜农对使用农药的安全间隔期不了解违规使用或滥用农药。灭蝇胺对眼睛、皮肤有刺激作用，短期内大量接触可引起急性中毒，产生恶心、呕吐、眩晕等健康危害。

三、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，河粉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。

四、铅（以Pb计）

铅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）规定新鲜蔬菜的茎类蔬菜中铅的最大限量值为0.1mg/kg。豆芽中铅超标的原因，可能是原料蔬菜种植过程中对环境中铅元素的富集。铅可在人体内积累，长期摄入铅超标的食品会严重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。

五、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，新鲜蔬菜中镉的最大残留限量值为0.05mg/kg。蔬菜中镉超标可能是其生长过程中富集环境中的镉元素。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。

六、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）

山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）是食品工业中一种常见的防

腐保鲜食品添加剂，对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》（GB 2760-2014）中规定，山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）在腌渍的蔬菜中最大使用量为1.0g/kg。少量山梨酸对人体无毒害，若长期过量食入山梨酸超标的食品在一定程度上会抑制骨骼生长，危害肾、肝脏的健康。

七、阿斯巴甜

阿斯巴甜是一种非碳水化合物类的人造甜味剂，比一般的糖甜约200倍，由于它甜度高、热量低，能大大降低成本，被广泛使用于饮料、甜点、糖果、奶制品等之中。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，阿斯巴甜在腌渍的蔬菜中最大使用量为0.3g/kg。普通人在安全剂量内食用阿斯巴甜对健康无害，但有研究认为，超过人体每日摄入剂量的阿斯巴甜可造成神经及免疫系统的严重受损。

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。