关于部分不合格项目的说明

一、莱克多巴胺

莱克多巴胺属于β-肾上腺素受体激动剂类药物，曾作为饲料添加剂用于畜牧生产，以促进动物生长、提高瘦肉率及减少脂肪。长期食用莱克多巴胺等污染的食品会引起肌肉震颤、四肢麻痹、心动过速、心律失常、腹痛、肌肉疼痛、恶心眩晕等症状，重者可引发高血压、心脏病甚至死亡。我国已将莱克多巴胺列为养殖行业违禁药物，不得在畜禽养殖中添加。

二、克伦特罗

克伦特罗属于β-肾上腺素受体激动剂，作为饲料添加剂用于畜牧生产，对动物有明显的促进生长、提高瘦肉率及减少脂肪的效果。《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂名单（第四批）》（整顿办函〔2010〕50号）中规定，β-兴奋剂类药物（盐酸克伦特罗（瘦肉精）、莱克多巴胺等）为食品中违法添加的非食用物质，在动物性食品中不得检出。长期食用非法添加克伦特罗的食品，可能会引起中毒，诱发心律失常，出现心悸、头晕、乏力等症状，对健康造成伤害。

三、铝的残留量

海蜇加工过程需要使用大量的盐和明矾（硫酸铝钾）盐渍新鲜海蜇，使其大量脱水而成，同时起到防止海蜇腐烂的作用。根据《国家食品安全标准 食品添加剂使用标准》（GB2760-2014），硫酸铝钾（又名明矾）和硫酸铝铵（又名铵明矾）在即食海蜇中的最大残留量为≤500mg/kg（以Al计）。

油炸面制品铝残留量易超标的原因之一是制售馒头、油条等油炸面制品的多为小餐饮店，部分商家往往使用效果较好、成本低的含铝食品添加剂。GB 2760-2014规定油炸面制品中可按生产需要适量使用硫酸铝钾（钾明矾）和硫酸铝铵（铵明矾）蓬松剂，但铝的残留量应不超过100 mg/kg。

铝的主要毒性表现在神经毒性、生殖和发育毒性，没有致癌性。铝虽然具有毒性，但并不是只要摄入就会对人体健康产生危害，这不仅取决于食品中铝的含量，还与食用这些含铝食品的数量以及食用时间长短密切相关。