关于部分检验项目的说明

**一、羰基价**

羰基价超标一般是因为所使用的油质量不好，油中含有过多的杂质或者是煎炸油器时油没有定量更换，用得太久导致；如长期食用羰基价超标的油炸食品，会引起肠胃不良反应，造成腹泻等症状，对肝脏、心血管也有一定伤害，直接影响消费者的身体健康。

**二、铝的残留量**

铝在自然界中大量存在，食品中铝摄入途径主要是天然食品中的本底铝、含铝器具以及含铝添加剂食品等。蒸制类面食制品（包子、馒头等）中铝的残留量超标可能是商家违规使用了含硫酸铝钾（钾明矾）、硫酸铝铵（铵明矾）的膨松剂，GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》中对其使用范围及使用量有相关规定，而蒸制类面食制品不在其使用范围内。铝是一种低毒金属元素，不会导致急性中毒，但过量食用，可扰乱人体的代谢作用，对人体健康造成危害。体内铝的积累可减退记忆力、抑制免疫功能及阻碍神经传导，会影响儿童的发育和认知，可导致老年性痴呆症等。