附件22

关于部分检验项目的说明

一、乙基麦芽酚

乙基麦芽酚是《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中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。但过量食用乙基麦芽酚会对人的肝脏产生一定影响，严重的还可能导致头痛、恶心、呕吐、呼吸困难，甚至造成肝、肾损伤，对人体危害较大。《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，在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、镉

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0.5mg/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。

三、脱氢乙酸及其钠盐

脱氢乙酸及其钠盐是继苯甲酸钠、山梨酸钾等常规防腐剂之后的一种较新型防霉防腐保鲜剂，具有广谱抗菌抑菌作用，对多种细菌、酵母菌、霉菌等多种微生物具有较好的抑制或杀灭作用，在酸性、中性和碱性条件下均有效，与其他防腐剂复配，对鼠伤寒沙门菌和单核增生李斯特菌有协同作用，被广泛应用于食品、医药、洗涤化妆品及饲料等相关领域。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，米粉制品和生湿面制品不得添加脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）。目前脱氢乙酸的毒理学资料仍然比较缺乏，有学者提出脱氢乙酸对动物机体有较大的毒副作用，人体长期服用会引起肾结石、肝脏和中枢神经系统的损伤。

四、铜绿假单胞菌

铜绿假单胞菌是一种条件致病菌,广泛分布于各种水、空气、正常人的皮肤、呼吸道和肠道等，易在潮湿的环境存活。如果桶装水的消费周期较长，营养要求较低的铜绿假单胞菌可生长繁殖，可能会引起味道、气味和浊度的改变。《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298-2014）中有相关规定，明确了铜绿假单胞菌在该类饮用水中的最大允许限。产品不合格的主要原因是水源带入，生产过程中工艺控制不严或者包装材料清洗消毒有缺陷。

五、过氧化值（以脂肪计）

过氧化值（以脂肪计）主要反映食品中油脂是否氧化变质。随着油脂氧化，过氧化值会逐步升高，虽一般不会对人体的健康产生损害，但严重时会导致肠胃不适、腹泻等症状。 《食品安全国家标准 植物油》（GB 2716-2018）中规定，植物油中的过氧化值（以脂肪计）最大限量值为0.25g/100g。过氧化值超标的原因，可能是原料油脂储存不当导致脂肪氧化、生产用油变质，或者样品漏气、储存过程中环境条件控制不当导致产品酸败变质。

六、酸价（以脂肪计）（KOH）

酸价主要反映食品中的油脂酸败程度。酸价超标会导致食品有哈喇味，超标严重时所产生的醛、酮、酸会破坏脂溶性维生素，导致肠胃不适。《食品安全国家标准 膨化食品》（GB 17401-2014）中规定，膨化食品中的酸价（以脂肪计）最大限量值为5mg/g。造成酸价不合格的主要原因，可能是企业原料采购把关不严、生产工艺不达标、产品储藏条件不当，特别是存贮温度较高时易导致食品中的脂肪氧化酸败。