附件11

关于部分检验项目的说明

一、亮蓝

亮蓝又名食用蓝色2号，属于水溶性非偶氮类合成着色剂，食品行业中适用于糕点、糖果、饮料等的着色。长期低剂量摄入，也存在致畸、致癌的可能性。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，亮蓝在凉果类蜜饯凉果中的最大使用量为0.025g/kg，在其他类别蜜饯凉果中不得使用。其他类别蜜饯凉果中检出亮蓝的原因，可能是个别生产企业为改善食品的感官性，提高市场价值滥用色素；也可能是为了掩盖食品的腐败变质滥用色素；还可能是企业掺假造假滥用色素。

二、氯霉素

氯霉素是一种杀菌剂，也是高效广谱的抗生素，对革兰氏阳性菌和革兰氏阴性菌均有较好的抑制作用。《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》（农业农村部公告 第250号）中规定，氯霉素为食品动物中禁止使用的药品（食品动物中不得检出）。肉类制品中检出氯霉素的原因，可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。

三、灭蝇胺

灭蝇胺又名环丙氨嗪，为一种新型高效、低毒、含氮杂环类杀虫剂，是目前防治双翅目昆虫病虫害效果较好的生态农药。《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，灭蝇胺在四季豆（菜豆）中的最大残留限量为0.5mg/kg。菜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。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用农药残留超标的食品，可能会对人体健康有一定影响。

四、苋菜红

苋菜红又名蓝光酸性红，偶氮类化合物，是常见的食品合成着色剂。长期低剂量摄入，也存在致畸、致癌的可能性。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，苋菜红在蜜饯凉果中的最大使用量为0.05g/kg。蜜饯凉果中苋菜红超标的原因，可能是个别生产企业为改善食品的感官性，提高市场价值滥用色素；也可能是为了掩盖食品的腐败变质滥用色素；还可能是企业掺假造假滥用色素。

五、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）

在食品生产中，脱氢乙酸及其钠盐作为一种广谱防腐剂，毒性较低，对霉菌和酵母菌的抑菌能力强，按标准规定的范围和使用量使用是安全可靠的。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，熟肉制品中脱氢乙酸及其钠盐的最大使用量应不超过0.5g/kg。熟肉制品中脱氢乙酸及其钠盐超标的原因，可能是个别企业为防止食品腐败变质，超限量使用了该添加剂，或者其使用的复配添加剂中该添加剂含量较高；也可能是在添加过程中未计量或计量不准确。

六、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和

防腐剂是常见的食品添加剂，指天然或合成的化学成分，用于延缓或抑制由微生物引起的食品腐败变质。长期食用防腐剂超标的食品会对人体健康造成损害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，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。熟肉制品中防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和超标的原因，可能是生产企业在生产加工过程中未严格控制各防腐剂的用量造成的。