附件17

关于部分抽检项目的说明

一、乙二胺四乙酸二钠

乙二胺四乙酸二钠又叫做EDTA，是一种稳定剂、防腐剂和抗氧化剂，《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）明确规定了其使用类别及对应的最大使用量。不合格原因主要是生产企业对食品添加剂使用标准理解不到位，或者过程控制不严，导致在加工过程中超量使用。乙二胺四乙酸二钠超标对人体危害较小。

二、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，对霉菌和酵母菌的抑菌能力强。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，罐头食品不得使用脱氢乙酸及其钠盐。罐头使用中脱氢乙酸及其钠盐的原因，可能是生产加工环节中超范围使用，以达到延长保质期的目的。脱氢乙酸及其钠盐能迅速而完全地被人体组织所吸收，进入人体后即分散于血浆和许多的器官中，有抑制体内多种氧化酶的作用，长期食用脱氢乙酸及其钠盐超标的食品，可能对人体造成一定影响。

三、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）

山梨酸及其钾盐是一种常见的防腐剂，安全性较高，可以被人体的代谢系统吸收而迅速分解为二氧化碳和水，在体内无残留。一般食品中添加量只要不超过限量要求是安全的，如果超标严重，并且长期食用，在一定程度上会抑制骨骼生长，危害肾、肝脏的健康。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）明确规定哪些食品类别可以使用山梨酸及其钾盐，应严格按标准规定适用。不合格的原因可能是生产企业对标准的理解不到位导致超范围使用，也有可能是生产企业为了延长产品的保质期限而违规使用。

四、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和

防腐剂是以保持食品原有品质和营养价值为目的的食品添加剂，它能抑制微生物的生长繁殖，防止食品腐败变质从而延长保质期。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB2760—2014）中不仅规定了我国在食品中允许添加的某一添加剂的种类、使用量或残留量，而且规定了同一功能的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。超标原因可能是企业为增加产品保质期，或者弥补产品生产过程卫生条件不佳而超限量使用所致。若长期摄入过多食品防腐剂，会在一定程度上抑制骨骼生长，危害肾、肝脏的健康。而经常食用防腐剂含量超标食品，有可能对人体的肝脏和神经系统造成危害。

五、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。《食品安全国家标准糕点、面包》（GB 7099—2015）中规定，糕点中酸价（以脂肪计）（KOH）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。