附件4

不合格检验项目说明

一、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)

苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）。苯甲酸是常见的用于食品、饲料、乳胶、牙膏等中的防腐剂。在酸性条件下，对霉菌、酵母和细菌均有抑制作用，能延长产品保质期。苯甲酸进入机体后，大部分在9-15小时内与甘氨酸化合成马尿酸而从尿中排出，剩余部分与葡萄糖醛酸结合而解毒。但过量摄入苯甲酸类防腐剂易引起流口水、腹 泻、腹痛、心跳加快等反应，长期食用可能会导致过敏及累积中毒的现象。

二、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)

山梨酸及其钾盐为酸性防腐剂，具有较好的抑菌效果，对霉菌、酵母菌和好气性细菌的生长发育均有抑制作用。山梨酸及其钾盐超标的原因，可能是企业为增加产品保质期，或者为弥补产品生产中卫生条件不佳而超限量使用，或者未准确计量。山梨酸及其钾盐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，如果长期食用山梨酸超标的食品，可能会对人体的骨骼生长、肾脏、肝脏健康造成一定影响。

三、糖精钠(以糖精计)

糖精钠(以糖精计)是食品工业中常用的合成甜味剂，且使用历史最长，但也是最引起争议的合成甜味剂 。糖精钠的甜度比蔗糖甜300-500倍，在生物体内不被分解，由肾排出体外。但其毒性不强，其争议主要在其致癌性。

四、铅(以Pb计）

铅是最常见的重金属污染物，是一种严重危害人体健康的重金属元素，可在人体内蓄积。长期摄入铅含量超标的食品，会对血液系统、神经系统产生损害。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）中规定，铅（以Pb计）在藻类及其制品（螺旋藻及其制品除外）中的最大限量值为1.0mg/kg（以干重计）。藻类干制品中铅（以Pb计）检测值超标的原因，可能是生产企业使用的原料中铅含量超标，也可能是生产设备或包装材料中的铅迁移带入。

五、大肠菌群

大肠菌群是国内外通用的食品污染常用指示菌之一。食品中检出大肠菌群提示被致病菌污染的可能性较大，可能会引起腹泻、肠胃感染，原因可能是产品原料、包材、生产人员、设备、环境受到污染或灭菌不彻底等导致。