**附件4**

**关于部分检测项目的说明**

**一、黄曲霉毒素B1**

黄曲霉毒素B1是一种强致癌性的真菌毒素。食用黄曲霉毒素B1超标的食品，可能对肝脏造成损害。《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）中规定，黄曲霉毒素B1在花生油、花生及其制品中的最大限量值均为20μg/kg。熟制花生、花生油中黄曲霉毒素B1超标的原因，可能是生产企业使用的原料因储存条件不当产生了黄曲霉毒素B1；也可能是生产加工过程中卫生条件控制不严格；还可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。

**二、阴离子合成洗涤剂**

阴离子合成洗涤剂，即我们日常生活中经常用到的洗衣粉、洗洁精、洗衣液、肥皂等洗涤剂的主要成分，其主要成分阴离子合成洗涤剂（以十二烷基磺酸钠计），是一种低毒物质,因其使用方便、易溶解、稳定性好、成本低等优点,在消毒过程中广泛使用,但是如果餐具清洗消毒流程控制不当,会造成洗涤剂在餐具上的残留,对人体健康产生不良影响。因此，作为一种非食用的合成化学物质，应控制人体的摄入。

GB 14934-2016《食品安全国家标准消毒餐（饮）具》规定，采用化学消毒法的餐（饮）具的阴离子合成洗涤剂应不得检出。餐（饮）具中检出阴离子合成洗涤剂阴离子，可能是部分单位使用的洗涤剂不合格或使用量过大，未经足够量清水冲洗；餐具漂洗池内清洗用水重复使用或餐具数量多，造成交叉污染，进而残存在餐（饮）具中。

**三、过氧化值(以脂肪计)**

过氧化值主要反映食品中油脂是否氧化变质。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300-2014）中规定，熟制其他坚果与籽类食品中中的过氧化值限量值为0.50g/100g。熟制花生中过氧化值超标的原因，可能是产品在储存过程中环境条件控制不当，导致油脂酸败；也可能是原料储存不当，导致脂肪过度氧化，使得终产品过氧化值超标。食用过氧化值超标的食品，可能导致肠胃不适、腹泻等症状。

**四、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计）**

苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）是食品工业中常用的一种防腐剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。长期摄入检出苯甲酸及其钠盐的食品，可能对肝脏功能产生一定的损害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，苯甲酸及其钠盐在腌渍的蔬菜中最大使用量为1.0g/kg。酱腌菜（姜）中苯甲酸及其钠盐超标的原因，可能是生产企业为延长产品保质期，从而超量使用该食品添加剂，也可能是其使用的复配添加剂中该添加剂含量较高，还可能是使用时不计量或计量不准确。

**五、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。常见的防腐剂有苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钠盐等。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，防腐剂混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不得超过1。腌渍的蔬菜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，可能是生产企业对国家标准不够了解，从而过量添加多种不同的防腐剂。

**六、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)**

甜蜜素是以环己胺为原料制成的环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，甜蜜素在腌渍的蔬菜中允许的最大使用量为1.0g/kg。腌渍的蔬菜中甜蜜素超标的原因，可能是可能是生产过程中计量不准导致终产品甜蜜素超标。