附件3

部分不合格检验项目小知识

一、苯甲酸及其钠盐

苯甲酸及其钠盐是食品工业中常见的一种防腐剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。长期食用苯甲酸及其钠盐超标的食品，可能会对健康造成一定影响。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，腌渍藻类制品中不得使用苯甲酸及其钠盐。海带丝中检出苯甲酸及其钠盐的原因，可能是生产企业为延长产品保质期，或者弥补产品生产过程卫生条件不佳而超范围使用。

二、山梨酸及其钾盐

山梨酸及其钾盐是食品工业中常见的食品保鲜剂、防腐剂，它能有效地抑制霉菌、酵母菌和好氧性细菌的活性，从而达到延长食品的保存期限，其防腐效果是同类产品苯甲酸的5~10倍。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）在腌渍藻类制品中最大使用量为0.5g/kg，玉米饼类杂粮制品中不允许使用山梨酸及其钾盐。海带丝、玉米饼中山梨酸及其钾盐超标的原因，可能是个别企业为防止食品腐败变质超范围超限量使用了该添加剂所致。

三、脱氢乙酸及其钠盐

脱氢乙酸及其钠盐是一种低毒高效防腐剂，在酸、碱条件下均有一定的抗菌作用，尤其对霉菌抑制作用最强；同时，脱氢乙酸是联合国粮农组织(FAO)和世界卫生组织(WHO)认可的一种安全的食品防霉防腐保鲜剂。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，发酵面制品中均不得使用脱氢乙酸及其钠盐。馒头中检出脱氢乙酸的原因，可能是生产企业为延长产品保质期，超范围使用该食品添加剂，也可能是其使用的复配添加剂中含有该添加剂。

四、乙基麦芽酚

乙基麦芽酚是一种香味改良剂、增香剂，对食品的香味改善和增强具有显著效果，对甜食起着增甜作用；同时乙基麦芽酚还具有去除原料的杂味，保持长久的清香的功效。乙基麦芽酚属于食品添加剂，是一种有芬芳香气的白色晶状粉末。《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。芝麻香油中检出乙基麦芽酚的原因，可能是企业在芝麻油这类具有特殊香味的食用油中超范围使用乙基麦芽酚，达到以次充好的目的。

五、铝的残留量

食品中铝的残留量主要来自于明矾等含铝食品添加剂。明矾是一种改良剂和膨松剂，其主要成分是硫酸铝钾、硫酸铝铵。新鲜海蜇含有毒素，需要经过盐加明矾盐渍处理，其一方面使海蜇脱水，让毒素随水排出，另一方面便于储存。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，腌制水产品（仅限海蜇）中铝的残留量（以即食海蜇中Al计）为500mg/kg。海蜇皮中铝的残留量超标的原因可能是明矾（含铝食品添加剂）使用不当，未控制其用量导致铝的残留量超标。

六、镉

镉是一种蓄积性的重金属元素，可通过食物链进入人体。长期食用镉超标的食品，可能会对人体肾脏和肝脏造成损害，还会影响免疫系统，甚至可能对儿童高级神经活动有损害。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定，镉（以Cd计）在鲜、冻水产动物（头足类）中的限量值为2.0mg/kg（去除内脏）。冻鱿鱼中镉超标的原因，可能是其生长过程中富集环境中的镉元素所致。

七、黄曲霉毒素B1

黄曲霉毒素B1是黄曲霉、寄生曲霉等产生的代谢产物，黄曲霉毒素B1多在农作物因潮湿发霉变质时产生；其摄入量过多则可能引起一些中毒症状。GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》规定，花生及其制品中黄曲霉毒素B1的限量为20μg/kg。花生米及制品中黄曲霉毒素B1超标，原因包括：一是原料质量较差，原料在种植、采收、运输及储存过程中受到黄曲霉等污染，在适宜的气温和湿度等条件下产生毒素；二是产品储存不当、产品受污染等导致霉菌等快速繁殖，造成成品花生及制品中黄曲霉毒素B1超标。