附件4

部分不合格检验项目小知识

一、甜蜜素

甜蜜素，化学名称为环己基氨基磺酸钠，是食品生产中常用的甜味剂之一，其甜度是蔗糖的40-50倍。长期摄入甜蜜素超标的食品，可能对人体的肝脏和神经系统造成一定危害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，白酒中不得使用甜蜜素。白酒中检出甜蜜素的原因，可能是生产单位原辅料使用不当或生产环节把关不严，原辅料中含有甜味剂而带入到酒中；也可能是生产单位为降低生产成本，改善产品的口感，在产品中超范围使用甜蜜素来调节口感。

二、噻虫嗪

噻虫嗪是烟碱类杀虫剂，具有胃毒、触杀和内吸作用，对蚜虫等有较好防效。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用噻虫嗪超标的食品，对人体健康可能有一定影响。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2021）中规定，噻虫嗪在香蕉中的最大残留限量值为0.02mg/kg。香蕉中噻虫嗪残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害，加大用药量或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售的产品中残留量超标。

三、铝的残留量

含铝食品添加剂，比如硫酸铝钾（又名钾明矾）、硫酸铝铵（又名铵明矾）等，在食品中作为膨松剂、稳定剂使用，使用后会产生铝残留。含铝食品添加剂按标准使用不会对健康造成危害，但长期食用铝超标的食品会导致运动和学习记忆能力下降，影响儿童智力发育。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，油炸面制品中铝的最大残留限量值为100mg/kg。油炸面制品中铝的残留量（干样品，以Al计）超标的原因，可能是个别企业为增加产品口感，在生产加工过程中超限量使用含铝添加剂；也可能是企业使用的复配添加剂中铝含量过高；或使用了受环境影响有较高铝含量的原料。

四、谷氨酸钠

谷氨酸钠（C5H8NO4Na）是谷氨酸的钠盐，味精的主要成分，属于天然的最丰富的非必需氨基酸之一，美国食品药品监督管理局将其归于“公认安全”（GRAS），我国和欧盟则视为食品添加剂。主要作用是增加食品的鲜味。《食品安全国家标准 味精》（GB 2720—2015）中规定，味精中谷氨酸钠应符合≥99.0%。味精中谷氨酸钠不合格的原因可能是商家为控制成本，添加氯化钠，导致谷氨酸钠含量不足。谷氨酸钠不达标主要影响味精的品质，表明产品鲜味不足、质量不过关，但是不会对人体健康产生危害。

五、大肠菌群

大肠菌群是国内外常用的指示性指标之一。食品中大肠菌群不合格，说明食品存在卫生质量缺陷，对人体健康具有潜在危害。《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099—2015）中规定，糕点类一个样品中大肠菌群的5次检测结果均不超过100CFU/g，且至少3次检测结果不超过10CFU/g。大肠菌群超标的原因可能有：由于产品的加工原料、包装材料受污染，或在生产过程中产品受人员、工器具等生产设备、环境的污染，需加热处理工艺的产品加热不彻底而导致，产品包装、运输和销售环境不达标也有可能导致产品被大肠菌群污染。