附件15

关于部分抽检项目的说明

一、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）

脱氢乙酸及其钠盐作为一种广谱食品防腐剂，对霉菌和酵母菌的抑制能力强。脱氢乙酸及其钠盐能被人体完全吸收，并能抑制人体内多种氧化酶，长期过量摄入脱氢乙酸及其钠盐会危害人体健康。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，谷物粉类制成品中不允许使用脱氢乙酸及其钠盐。生湿面制品中检出脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）的原因，可能是企业为延长产品保质期、或者弥补产品生产过程中卫生条件不佳而超范围使用。

二、二氧化硫残留量

二氧化硫是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，具有漂白、防腐和抗氧化作用。少量二氧化硫进入人体不会对身体造成健康危害，但过量食用会引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。二氧化硫残留量超标的原因，可能是生产者使用劣质原料以降低成本后为提高产品色泽而超范围、超量使用二氧化硫，也可能是使用时不计量或计量不准确，还可能是由于使用硫磺熏蒸漂白这种传统工艺或直接使用亚硫酸盐浸泡所致。

三、铅

铅是一种稳定的不可降解的污染物，是一种慢性和积累性重金属，在人体的生物半衰期为4年，骨骼中可达10年，长期接触铅及其化合物会严重影响身体健康。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定，水产制品（海蜇制品除外）铅的限量值为1mg/kg。水产制品中重金属铅超标主要是因环境污染养殖水产品原料水源而造成铅富集所致，人体若长期大量摄入铅含量超标的食品，铅会蓄积在体内，可能影响神经系统、智力发育等。

四、山梨酸及其钾盐

山梨酸又名2，4－己二烯酸，为酸性防腐剂，具有广泛的抑菌效果和防霉性能，对霉菌、酵母菌和好气性细菌的生长发育均有抑制作用。该项目不合格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。但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。

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（如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌）污染的可能性较大。造成大肠菌群超标的原因，可能是产品的加工原料、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、有灭菌工艺的产品灭菌不彻底。

六、霉菌

霉菌是评价食品卫生质量的指示性指标。食品中霉菌数是指食品检样经过处理，在一定条件下培养后，计数所得1g或1mL检样中所形成的霉菌菌落数。如果食品中的霉菌严重超标，将会破坏食品的营养成分，使食品失去食用价值，还可能产生霉菌毒素；长期食用霉菌超标的食品，可能危害人体健康。食品中霉菌超标的原因，可能是原料发霉或原料、包装材料受到霉菌污染，也可能是产品在生产加工过程中卫生条件控制不到位，还可能与产品储运条件不当有关。

七、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，其主要成分为十二烷基磺酸钠，是一种低毒物质，因其使用方便、易溶解、温度性好、成本低等优点，在消毒企业中广泛使用。筷子、餐盘等检出阴离子合成洗涤剂，原因可能是：消毒单位使用的洗涤剂不合格或使用量过大，未经足够清水冲洗，餐具漂洗池中用水重复使用，餐具数量多，造成交叉污染，进而残存在筷子、餐盘中。