附件6

**部分不合格项目解读**

一、粉丝粉条中不合格项目铝的残留量（干样品，以Al计）解读

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可能会导致运动和学 习记忆能力下降。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，粉丝、粉条中铝的最大残留限量值（干样品，以Al计）为 200mg/kg。粉丝粉条中铝的残留量（干样品，以 Al 计）超标的原因，可能是生产企业在生产加工过程中食用添加剂定量不准，造成超限量使用含铝食品添加剂，或者其使用的复配添加剂中铝含量过高。

二、保健食品中不合格项目总砷(As)解读

砷是一种类金属元素，主要存在于土壤、空气和水中。食物中砷污染主要来源于含砷农药、环境砷污染、含砷的原料等。砷主要通过饮水、食物经消化道进入体内。长期大量摄入砷超标的食品可能导致皮肤损害、发育毒性、神经毒性等。《食品安全国家标准 保健食品》（GB 16740-2014）中规定，液态产品保健食品中的总砷应小于等于0.3mg/kg，保健食品中总砷超标的原因可能是生产企业使用的原辅料中总砷含量超标所致。