附件16

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 2760-2024）中规定，生湿面制品中不允许使用脱氢乙酸及其钠盐。云吞皮、饺子皮、刀削面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、柠檬黄

柠檬黄又名食用黄色4号，水溶性偶氮类化合物，是常见的人工合成着色剂，在食品生产中应用广泛。如果长期摄入柠檬黄超标的食品，可能对人体肝脏等造成损害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2024）中规定，茶叶中不得使用柠檬黄。茶叶中检出柠檬黄，可能是企业在生产加工过程中为了改善茶叶感官品质，超范围使用了该食品添加剂。

三、日落黄

日落黄又名食用黄色3号，是常见的人工合成着色剂，在食品生产中应用广泛。如果长期摄入日落黄超标的食品，会对人体健康造成伤害，可能会引起风疹、荨麻疹、腹泻、小儿多动症。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2024）中规定，茶叶中不得使用日落黄。茶叶中检出日落黄，可能是企业在生产加工过程中为了改善茶叶感官品质，超范围使用了该食品添加剂。

四、亮蓝

亮蓝又名食用蓝色2号，水溶性非偶氮类化合物，是常见的人工合成着色剂，在食品生产中应用广泛。如果长期摄入亮蓝超标的食品，存在致畸、致癌的可能性。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2024）中规定，茶叶中不得使用亮蓝。茶叶中亮蓝检测值超标的原因，可能是生产过程中计量不准导致终产品亮蓝超标，也可能是生产企业为改善产品色泽、提高市场价值而过量使用，还可能是企业掺假造假滥用色素。

五、铅

铅是一种慢性和积累性毒物，进入人体后，少部分会随着身体代谢排出体外，大部分会在体内沉积，危害人体健康。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）中规定，在生姜中的最大限量值为0.2mg/kg；在酱腌菜中的最大限量值为0.5mg/kg。姜中铅（以Pb计）检测值超标的原因，可能是在其生长过程中富集了环境中的铅；酱腌菜中铅（以Pb计）检测值超标的原因，可能是生产企业使用的蔬菜原料中铅含量超标，也可能是生产设备或包装材料中的铅迁移带入。

六、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和

防腐剂是常见的食品添加剂，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。长期食用防腐剂超标的食品会对人体健康造成损害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2024）中规定，防腐剂在混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过1。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，可能是生产企业在生产加工过程中未严格控制各防腐剂的用量。

七、极性组分

极性组分是食用油在高温煎炸过程中发生热氧化、热聚合、热氧化聚合、热裂解和水解反应时所产生比正常油脂分子（甘油三酸酯）极性大的一些成分，可用于衡量油的品质。长期食用过度煎炸的食用植物油，其热氧化产物、热氧化聚合产物对人体健康不利。造成极性组分不合格的原因可能是：油炸温度控制不当，煎炸时间过长；餐饮加工用油反复使用，次数过多。

八、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，该菌群的检出表示可能受到粪便的直接或间接的污染。使用有大肠菌群的餐具，可能会引起人体腹泻、肠胃感染等不适症状。造成餐饮具大肠菌群超标的原因，可能是餐馆卫生环境较差、洗餐具的水受到污染等。

九、糖精钠（以糖精计）

糖精钠是普遍使用的人工合成甜味剂，在人体内不被吸收，不产生热量，大部分经肾排出而不损害肾功能。但如果长期摄入糖精钠超标的食品，可能会影响肠胃消化酶的正常分泌，降低小肠的吸收能力，使食欲减退。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2024）中规定，新鲜水果中不得使用糖精钠。桑葚、杨梅中检出糖精钠的原因，可能是生产企业违规添加以改善产品口感。

十、戊唑醇

戊唑醇是一种具有保护、治疗和铲除作用的内吸性杀菌剂，对芒果炭疽病等有较好防效。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用戊唑醇超标的食品，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，戊唑醇在橄榄中的最大残留限量值均为0.05mg/kg。橄榄中戊唑醇残留量超标的原因，可能是为快速控制病情，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。