附件3

检验不合格项目说明

一、食品添加剂问题

**（一）苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）**

少量苯甲酸对人体无毒害，它可以在体内很快被吸收，以马尿酸的形式排出体外，少量的苯甲酸不会有蓄积作用。但由于主要解毒代谢都在肝脏中进行， 对于肝脏功能衰弱者，少量苯甲酸会加重肝脏负担而危害人体健康。粮食加工品中苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）超标的原因可能是违规使用；原料带入：如肉制品加工中使用含有苯甲酸的酱油；过程控制不严。

1. **山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)**

山梨酸(山梨酸钾)安全性较高，它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。毒性仅为苯甲酸的 1/4, 一般食品中添加量只要不超过限量要求是很安全的，如果超标严重，并且长期服用，在一定程度上会抑制骨骼生长，危害肾、肝脏的健康。粮食加工品和餐饮食品中山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)超标的原因可能是违规使用；过程控制不严；原料带入。

1. **脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)**

脱氢乙酸是一种低毒高效防腐、防霉剂。在酸、碱条件下均有一定的抗菌作用，尤其对霉菌的抑制作用最强，对人体毒害较小。糕点中脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)超标的原因可能是原料带入；违规使用；过程控制不严。

**（四）铝的残留量(干样品，以Al计)**

含铝（aluminium）食品添加剂（比如钾明矾、铵明矾）可用作膨松剂、稳定剂。按标准使用含铝食品添加剂不会对健康造成危害，但长期过量摄入铝可能与儿童智力发育障碍、软骨病、骨质疏松等疾病有关。目前联合国粮农组织（FAO）和世界卫生组织食品添加剂联合专家委员会（JECFA）尚未给出其日容许摄入量（ADI）的建议值，但是给出了暂定每周耐受摄入量（PTWI）为2mg/kg bw。铝残留量超标的原因可能是个别生产经营企业为增加产品口感，在生产加工过程中超限量、超范围使用含铝添加剂，或者其使用的复配添加剂中铝含量过高，而在粉丝、粉条产品中，还可能是生产经营企业使用的原料受环境原因，天然含有较高含量的铝本底所致。

二、微生物污染问题

**（一）菌落总数**

菌落总数是指示性微生物指标，主要用来评价食品清洁度，反映食品在生产过程中是否符合卫生要求。根据《GB 7099-2015 食品安全国家标准 糕点、面包》规定，糕点、面包中菌落总数应符合n=5,c=2,m=10000,M=100000CFU/g的要求。糕点中造成菌落总数超标的原因，可能是个别企业所使用的原辅料初始菌数较高，又未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，或者包装容器清洗消毒不到位，还有可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。

**（二）大肠菌群**

大肠菌群（coliforms）包括肠杆菌科的埃希氏菌属、柠檬酸杆菌属、肠杆菌属和克雷伯菌属。这些菌属中的细菌，主要来自人和温血动物的肠道，需氧与兼性厌氧，不形成芽

孢，在35℃~37℃下能发酵乳糖产酸产气的革兰氏阴性杆菌。食品中大肠菌群的数量可以采用相当于每克或每毫升食品的最近似数来表示，简称大肠菌群最近似数（MPN）；也可

以采用菌落形成单位（CFU）表示。大肠菌群是国内外常用的指示性指标之一。其卫生学意义：一是作为食品受到人与温血动物粪便污染的指示菌；二是作为肠道致病菌污染食品的指示菌，提示食品被致病菌（如沙门氏菌、志贺氏菌、致泻大肠埃希氏菌等）污染的可能性较大。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。大肠菌群超标可能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，有加热处理工艺的产品加热不彻底而导致。

三、重金属污染问题

（一）镉

镉（cadmium）是一种蓄积性的重金属元素，主要损害肾脏、骨骼和消化系统。人体通过食物摄人镉之后，大约50%的镉都分布在肾脏中，15%分布在肝脏中，20%分布在肌肉中，而骨骼中镉的分布是极少量的。由于镉排泄缓慢，可对肾脏和肝脏造成巨大伤害，还可以造成骨质疏松和软化，日本因镉中毒出现过―痛痛病。此外，镉干扰膳食中铁的吸收和加速红细胞破坏，可引起贫血；甚至会侵害到免疫系统，继而引发肿瘤。儿童对镉暴露更敏感，长期低剂量镉暴露，不仅影响肾脏和骨骼的正常发育，还会影响免疫系统的正常功能与发育，并对高级神经活动如学习、记忆有损害作用。联合国粮农组织（FAO）和世界卫生组织食品添加剂联合专家委员会（JECFA）2011年建议其暂定每月耐受摄入量（PTMI）为25μg/kg bw，以确保敏感人群的暴露水平低于可引发肾病变的浓度值。中国居民膳食镉暴露的主要来源是谷物和蔬菜，而肉类和水产品（包括海产品）是中国沿海几个地区人群镉污染的主要来源。造成镉污染的主要原因有：含镉的废水等污染农作物和饲料，对食品造成镉污染；玻璃、陶瓷类容器或食品包装材料中含有的镉迁移至食品中，造成食品的镉污染。

四、非法添加问题

**（一）4-氯苯氧乙酸钠**

4-氯苯氧乙酸钠（sodium 4-chlorophenoxyacetate，4-CPANa），俗称促生灵、番茄灵、防落素，为最常添加的植物生长调节剂，广泛用在农业、果树和园艺作物从发芽到收获的各个阶段。4-氯苯氧乙酸钠可促进豆芽肥嫩、粗壮，提高豆芽产量。4-CPANa 对小鼠为低毒、低蓄积性药物，其毒性效应主要表现为对小鼠肝脏和肾脏的毒性作用，能够诱导大鼠性细胞凋亡。若长期食用4-CPANa 残留过量的豆芽，可能会给身体带来危害。我国 GB 2760-1996 中曾经允许4-CPANa 使用，并规定其残留量不超过1mg/kg。出于工艺必要性方面的考虑，2011 年《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB2760-2011）中将4-CPANa 从食品添加剂名单中剔除。2015年，国家食品药品监督管理总局、农业部、国家卫生和计划生育委员会发布的《关于豆芽生产过程中禁止使用6-苄基腺嘌呤等物质的公告（2015 年第11 号）》中明确，为确保豆芽食用安全，生产经营企业不得在豆芽生产过程中使用4-CPANa，豆芽经营者不得经营含有4-CPANa 的豆芽。目前检测方法为《出口食品中对氯苯氧乙酸残留量的测定》（SN/T 3725-2013）和《豆芽中植物生长调节剂的测定》（BJS201703）。

五、理化和品质类问题

**（一）酸价**

酸价主要反映食品中油脂的酸败程度。油脂酸败产生的醛、酮类化合物长期摄入会对健康有一定影响。《食品安全国家标准 膨化食品》（GB 17401-2014）中规定，薯类和膨化食品中酸价的最大限量值为5mg/g。一般情况下，酸价超标的薯类和膨化食品，消费者在食用过程中能辨别出哈喇等异味，需避免食用。造成酸价不合格的原因，可能是由于原料把关不严、生产工艺不达标、产品储藏条件不当，特别是存贮温度较高时易导致食品中的脂肪氧化酸败。