附件3

**关于部分检验项目的说明**

**一、铝的残留量**

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，硫酸铝钾、硫酸铝铵作为膨松剂、稳定剂可应用于油炸面制品，其添加量“按生产需要适量添加”，而终产品中的铝残留限量不得超过100mg/kg。铝残留量超标的原因可能是个别企业为改善产品口感，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。

**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，使用后产生二氧化硫残留，《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定炒货食品及坚果制品不得使用。二氧化硫进入人体后最终转化为硫酸盐并随尿液排出体外，少量二氧化硫进入人体不会对身体带来健康危害，但若过量食用可能引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。

**三、过氧化值**

过氧化值主要反映食品中油脂是否氧化变质。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300-2014）中规定，熟制葵花籽过氧化值的最大限量值为0.80g/100g，其他熟制坚果与籽类食品过氧化值的最大限量值为0.50g/100g。《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099-2015）中规定，糕点中过氧化值（以脂肪计）的最大限量值为0.25g/100g。过氧化值超标的原因，可能是产品用油已经变质，或者产品在储存过程中环境条件控制不当，导致油脂酸败；也可能是原料储存不当，未采取有效的抗氧化措施，导致原料中的脂肪已经氧化，使得终产品油脂氧化。食用过氧化值超标食品，可能会导致肠胃不适、腹泻等症状。

**四、镉（以Cd计）**

镉（以Cd计）是最常见的重金属元素污染物之一。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定，镉（以Cd计）在鲜、冻水产动物的甲壳类中限量为0.5mg/kg。水产品中镉（以Cd计）超标可能是养殖过程中对环境中镉元素的富集。

**五、氟苯尼考**

氟苯尼考又称氟甲砜霉素，是农业部批准使用的动物专用抗菌药，主要用于敏感细菌所致的猪、鸡、鱼的细菌性疾病。《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告第235号）中规定，氟苯尼考在产蛋鸡中禁用（鸡蛋中不得检出）。正常情况下消费者不必对鸡蛋中检出氟苯尼考过分担心，但长期食用氟苯尼考残留超标的食品，对人体健康有一定影响。