附件4

部分不合格项目解读

一、过氧化值

过氧化值是反映油脂被氧化程度的指标。油脂被氧化程度高时会产生哈喇味，影响食品感官，严重时可能会导致食用者出现肠胃不适、腹泻等症状。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》(GB 19300-2014)规定炒货食品及坚果制品过氧化值（以脂肪计）应不超过0.50g/100g。炒货食品及坚果制品过氧化值超标可能是生产所使用的油脂原料已变质，或是存放条件不当，高温或阳光照射造成的。

二、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）

脱氢乙酸是一种防腐剂，对霉菌、酵母菌、细菌具有很好的抑制作用，是被联合国粮农组织（FAO）和[世界卫生组织](https://baike.so.com/doc/2401844-2539466.html" \t "https://baike.so.com/doc/_blank)（WHO）认可的一种安全型食品防霉防腐保鲜剂，目前在我国被广泛用于肉类、蔬菜、调味品、饮料类、糕点类等的防腐保鲜。脱氢乙酸及其钠盐有抑制体内多种氧化酶的作用，长期食用脱氢乙酸及其钠盐超标的食品，可能对人体造成一定危害。

脱氢乙酸及其钠盐不合格的原因，可能是生产厂家在生产加工环节超范围使用，以达到延长保质期的目的，也可能是由于对食品添加剂使用规定不了解所致。

三、铝的残留量

硫酸铝钾（又名钾明矾），硫酸铝铵（又名铵明矾）是食品加工中常用的膨松剂和稳定剂，使用后会产生铝残留。

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，油炸面制品中铝的最大残留限量≤100 mg/kg。油条中铝含量超标商家为了达到加工过程快速、高效，油条膨松、卖相好等效果，大量使用含铝食品添加剂代替传统的酵母发酵造成的。

铝不是人体必需微量元素，不参与正常生理代谢，具有蓄积性，过量摄入会影响人体对铁、钙等成份的吸收，导致骨质疏松、贫血，甚至影响神经细胞的发育。

1. **糖精钠**

糖精钠是食品生产中常用的甜味剂。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，餐饮食品发酵面制品不得使用糖精钠。检出糖精钠的原因，可能是企业为增加产品甜度，从而超范围使用甜味剂。