附件18

关于部分检验项目的说明

一、脱氢乙酸及其钠盐

脱氢乙酸及其钠盐是一种常见的防腐剂，在酸、碱条件下均有一定的抗菌作用，对霉菌、酵母菌等具有很好的抑制作用，广泛用于食品的防腐保鲜。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中明确规定了脱氢乙酸及其钠盐的使用范围和最大使用量。生产企业超范围添加脱氢乙酸及其钠盐主要原因是要延长产品的保质期，防止产品变质。

二、N-二甲基亚硝胺

N-二甲基亚硝胺是一种高毒物质，该类化合物在环境中很少，前体物质胺类、硝酸盐、亚硝酸盐广泛存在于自然界中，在微生物或者天然催化剂的作用下可形成N-亚硝基化合物。一般食品中含量较少，如长期食用腌制、熏腊肉制品，对身体健康会产生危害。不合格原因可能是成品储运不当；腌制、熏、腊等加工方式控制不严；原料带入等。

三、乙基麦芽酚

乙基麦芽酚是《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中允许使用的食品用香料，可作为烟草、食品、饮料、香精、果酒、日用化妆品等的香味增效剂、香味改良剂。但过量食用乙基麦芽酚会对人的肝脏产生一定影响，严重的还可能导致头痛、恶心、呕吐、呼吸困难，甚至造成肝、肾损伤，对人体危害较大。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，植物油脂中不得添加食品用香精香料。食用植物调和油中乙基麦芽酚超标的原因可能是一些不法商家利用乙基麦芽酚价格低廉、用量少的特点，在食用植物油中掺入调香、调色违规添加物，以次充好，以普通油充高档油。

四、铜绿假单胞菌

铜绿假单胞菌是一种条件致病菌，广泛分布于各种水、空气、正常人的皮肤、呼吸道和肠道等，易在潮湿的环境存活。如果桶装水的消费周期较长，营养要求较低的铜绿假单胞菌可生长繁殖，可能会引起味道、气味和浊度的改变。《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298-2014）中有相关规定，明确了铜绿假单胞菌在该类饮用水中的最大允许限。产品不合格的主要原因是水源带入，生产过程中工艺控制不严或者包装材料清洗消毒有缺陷。

五、溴酸盐

溴酸盐是在饮用水行业大量使用臭氧进行杀菌的过程中不可避免产生的一种毒副产物，是一种对皮肤、眼睛和黏膜有刺激性的物质，能引起呕吐、腹泻、肾脏功能障碍等，动物实验证明可致癌。《饮用天然矿泉水》（GB 8537-2018）中有相关规定，明确了溴酸盐在该类饮用水中的最大允许限。产品中不合格的原因可能是生产过程中控制不严、或者饮用水消毒过程中，臭氧添加过量及添加方式不当造成。

六、铅

铅是一种慢性毒物，具有蓄积性，摄入铅含量超标的食品过多或长期食用，会蓄积在体内，影响大脑和神经系统，尤其会对儿童造成智力发育障碍和表现行为异常。在《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中，明确了铅在该类食品中的最大允许限。不合格主要原因有可能为生产企业对原料把关不严或者使用了铅含量超标的原料生产设备、包装迁移造成。

七、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）

山梨酸及山梨酸钾是一种良好的食品防腐剂，是国际粮农组织和卫生组织推荐的高效安全的防腐保鲜剂，广泛应用于食品、饮料、烟草、农药、化妆品等行业。由于山梨酸在水中的溶解度不是很高，所以食品添加剂生产企业通常将山梨酸制成溶解性能良好的山梨酸钾，以扩大山梨酸类产品的应用范围。由于山梨酸（钾）是一种不饱和脂肪酸（盐），可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，所以对人体不会产生致癌和致畸作用。但如果食品中添加的山梨酸超标严重，消费者长期服用，在一定程度上会抑制骨骼生长，危害肾、肝脏的健康。

八、铝的残留量

硫酸铝钾（又名钾明矾）、硫酸铝铵（又名铵明矶）是食品加工中常用的食品添加剂，使用后会产生铝残留。含铝食品添加剂可用作膨松剂、稳定剂、抗结剂和染色料等，很多国家如美国、欧盟成员国、澳洲、新西兰、日本和我国等都允许使用含铝食品添加剂。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中对铝的残留量有作相应规定。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。长期摄入铝残留超标的食品，可能影响人体对铁、钙等营养元素的吸收，从而导致骨质疏松、贫血等，甚至影响神经细胞的发育。