附件

部分不合格项目的小知识

一、啶虫脒

本次抽检有2批次食用农产品啶虫脒不符合食品安全国家标准规定。啶虫脒属氯化烟碱类化合物，是一种新型杀虫剂。干扰昆虫神经系统的刺激传导，引起神经系统通路阻塞，造成神经递质的积累，从而导致昆虫麻痹死亡。《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，啶虫脒在茄果类蔬菜辣椒中的最大残留限量为0.2mg/kg。啶虫脒不合格原因可能是在种植过程中超量使用导致。

1. 咪鲜胺和咪鲜胺锰盐

本次抽检有2批次食用农产品咪鲜胺和咪鲜胺锰盐不符合食品安全国家标准规定。咪鲜胺和咪鲜胺锰盐属于咪唑类杀菌剂，为广谱性杀菌剂，对多种作物由子囊菌和半知菌引起的病害具有明显的防效，对大田作物、水果蔬菜上的多种病害具有治疗和铲除作用。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用咪鲜胺超标的食品，对人体健康可能有一定影响。

**三、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)**

本次抽检有2批次酒类甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)不符合食品安全国家标准规定。甜蜜素是一种常用甜味剂，‌其甜度是蔗糖的30～40倍。甜蜜素在国家规定的范围内添加，‌不会对人体造成危害。‌但是，‌如果非法添加或是过量食用甜蜜素，‌会对人的肝脏和神经系统产生严重的危害，‌对老幼、‌孕妇等群体的危害表现会更加显著，‌严重的甚至会引发癌症或胎儿畸形等病变。

**四、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)**

本次抽检有1批次豆制品苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)不符合食品安全国家标准规定。苯甲酸又称安息香酸，在酸性条件下对多种微生物有明显的杀菌、抑菌作用，是很常用的食品防腐剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。现有研究表明自然界中许多动植物本身也存在苯甲酸如，其来源主要源于：（1）植物的生长阶段，经由次级反应生成苯甲酸；（2）食品加工过程中在微生物的作用下产生苯甲酸。一般认为乳制品、蓝莓、红枣、蜂产品等动植物产品天然含有苯甲酸。一般情况下，苯甲酸被认为是安全的，在食品中添加少量苯甲酸时，对人体并无毒害。人体摄入少量的苯甲酸后，苯甲酸与体内的一种氨基酸生成一种无害的新物质，随尿液排出，但如果人体长期大量摄入苯甲酸或苯甲酸钠残留超标的食品，可能会造成肝脏积累性中毒，危害肝脏健康。造成食品中苯甲酸不合格的主要原因有：生产经营企业为延长产品保质期，或者弥补产品生产过程卫生条件不佳而超限量、超范围使用，或者使用时未准确计量。‌

**五、酸价(KOH)**‌

本次抽检有3批次食用油、油脂及其制品酸价(KOH)不符合食品安全国家标准规定。酸价，又称酸值，指中和1g油脂中游离脂肪酸所需KOH的毫克数。油脂酸败时游离脂肪酸增加，酸价也随之增高，因此该指标可用于评价油脂酸败的程度。酸价超标会导致食品有哈喇等异味，严重超标时会产生醛酮类化合物，长期摄入酸价超标的食品会对健康有一定影响。一般情况下，消费者在使用过程中可以明显辨别出其有哈喇等异味，需避免食用。酸价（KOH）检验值超标的原因，可能是企业原料采购把关不严；也可能是生产工艺不达标；还可能与产品储藏条件不当有关，特别是在环境温度较高时，易导致食品中脂肪的氧化酸败。

**六、三氯蔗糖**

本次抽检有1批次酒类三氯蔗糖不符合食品安全国家标准规定。三氯蔗糖是一种白色至金白色、无臭的结晶性粉末，是最接近蔗糖的一种甜味剂。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760—2014)中规定，白酒中不得使用三氯蔗糖。白酒中检出三氯蔗糖的原因，可能是生产经营企业为增加产品甜味，超限量、超范围使用三氯蔗糖或者使用过程中未准确计量。

1. **铝的残留量(干样品,以Al计)**

本次抽检有1批次豆制品铝的残留量(干样品,以Al计)不符合食品安全国家标准规定。铝的残留量(干样品,以Al计)不合格通常是由于个别商家为增加产品口感，‌在生产加工过程中超限量使用含铝食品添加剂，‌或者使用的复配添加剂中铝含量过高所导致的。‌含铝食品添加剂，‌如硫酸铝钾（‌又名钾明矾）‌、‌硫酸铝铵（‌又名铵明矾）‌等，‌在食品中作为膨松剂、‌稳定剂使用。‌虽然按标准使用不会对健康造成危害，‌但长期食用铝超标的食品会导致运动和学习记忆能力下降，‌影响儿童智力发育。

部分不合格项目的小知识

一、柠檬黄

本次抽检有1批次糕点柠檬黄不符合食品安全国家标准规定。柠檬黄，也称为酒石黄或酸性淡黄，是一种人工合成的着色剂，主要用于食品的着色，以赋予和改善食品的色泽。糕点中柠檬黄的不合格通常是由于企业在生产加工过程中超范围使用了这种食品添加剂。

**二、苯并[a]芘**

本次抽检有1批次食用油、油脂及其制品苯并[a]芘不符合食品安全国家标准规定。苯并［a］芘是持久性有机污染物多环芳烃化合物的一种，化学性质较稳定，具有致畸、致癌和生殖毒性，2010年被国际癌症研究机构（IARC）评估为1类致癌物。《食用植物油中苯并［a］芘检测值超标的原因，可能是生产过程中对原料反复烘烤或蒸炒时，高温导致苯并［a］芘含量上升；也可能是加工过程中接触润滑油、使用不符合要求的浸提溶剂等造成污染；还可能是油料作物在种植、收储、晾晒过程中受到土壤、水和大气中的苯并［a］芘污染。‌

**三、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)**

本次抽检有4批次酒类甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)不符合食品安全国家标准规定。甜蜜素，化学名称为环己基氨基磺酸钠，是食品生产中常用的甜味剂之一，其甜度是蔗糖的40—50倍。长期摄入甜蜜素超标的食品，可能对人体的肝脏和神经系统造成一定危害。白酒中检出甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）的原因，可能是生产企业违规添加以改善产品口感，也可能是在生产过程中与配制酒交叉污染，还可能是生产企业对原辅料把控不严。

**四、糖精钠(以糖精计)**

本次抽检有1批次酒类糖精钠(以糖精计)不符合食品安全国家标准规定。糖精钠（以糖精计）是一种常用的食品添加剂，用于增加食品的甜味。糖精钠对人体有一定的健康风险，包括影响肠胃消化酶的正常分泌和降低小肠的吸收能力。白酒被发现含有糖精钠，这通常是由于生产企业为了改善产品的口感或降低成本而违规添加。‌

**五、酸价(KOH)**

本次抽检有1批次食用油、油脂及其制品酸价(KOH)不符合食品安全国家标准规定。酸价，又称酸值，指中和1g油脂中游离脂肪酸所需KOH的毫克数。油脂酸败时游离脂肪酸增加，酸价也随之增高，因此该指标可用于评价油脂酸败的程度。酸价超标会导致食品有哈喇等异味，严重超标时会产生醛酮类化合物，长期摄入酸价超标的食品会对健康有一定影响。一般情况下，消费者在使用过程中可以明显辨别出其有哈喇等异味，需避免食用。酸价（KOH）检验值超标的原因，可能是企业原料采购把关不严；也可能是生产工艺不达标；还可能与产品储藏条件不当有关，特别是在环境温度较高时，易导致食品中脂肪的氧化酸败。

**六、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)**‌

本次抽检有1批次餐饮食品脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)不符合食品安全国家标准规定。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。

**七、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和‌**

本次抽检有1批次餐饮食品防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和不符合食品安全国家标准规定。常见于防腐剂混合使用时。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。造成食品中该指标不合格的主要原因有：可能是企业为了防止食品腐败变质、延长产品保质期而超限量、超范围使用；也可能是在使用过程中未计量或计量不准确。