附件2

部分不合格项目的小知识

一、铝的残留量

在传统粉丝粉条加工过程中，添加硫酸铝钾（明矾），可以提高粉丝的韧性，减少断条损失。硫酸铝钾的添加会造成粉丝粉条中铝残留。《国家卫生计生委关于批准β－半乳糖苷酶为食品添加剂新品种等的公告》（2015年第1号）中要求粉丝粉条中铝的残留量不得超过200mg/kg。长期过量摄入铝会导致运动和学习记忆能力下降，影响儿童智力发育，抑制胎儿的生长发育。

二、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，主要反映食品在生产过程中是否符合卫生要求。菌落总数超标说明个别企业可能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。

三、黄曲霉毒素B1

黄曲霉毒素B1是已知的化学物质中致癌性最强的一种。国家标准《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761—2011）中规定黄曲霉毒素B1在玉米制品中的最大使用量为20 μg/kg。薯类和膨化食品中黄曲霉毒素B1不合格可能是原料在采收和储运过程中环境条件高温潮湿，导致霉变、腐烂，企业采购时没有严格挑拣原料并进行相关检测；加工中工艺控制不当。

四、大肠菌群

大肠菌群是国内外通用的食品污染常用指示菌之一。食品中检出大肠菌群，提示被致病菌(如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌)污染的可能性较大。本次检出大肠菌群不符合产品明示标准及质量要求（≤30 MPN/100g），未检出致病菌，结合居民膳食结构、抽检情况等因素综合分析，健康风险较低，但反映该食品卫生状况不达标。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、有灭菌工艺的产品灭菌不彻底而导致。

五、N-二甲基亚硝胺

N-二甲基亚硝胺是N-亚硝胺类化合物的一种，食品中天然存在的N-亚硝胺类化合物含量极微，但其前体物质亚硝酸盐和胺类广泛存在于自然界中，在适宜的条件下可以形成N-亚硝胺类化合物。鱼类特别是海洋鱼类中存在天然胺类物质氧化三甲胺，在氧化三甲胺还原酶、腐败细菌特别是兼性厌氧菌的作用下，氧化三甲胺脱氧被还原成三甲胺，三甲胺是海洋鱼类腐败的恶臭成分，可经亚硝化反应生成亚硝胺。本次检出2批次N-二甲基亚硝胺不合格食品均为烤鱼片类，不符合《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2012）水产制品限量规定（≤4.0 μg/kg）。N-二甲基亚硝胺超标可能由于产品原料腐败所致，反映该食品卫生状况不达标。N-二甲基亚硝胺是国际公认的毒性较大的污染物，具有肝毒性和致癌性。目前由N-二甲基亚硝胺引起的急性中毒较少，但如果一次或多次摄入含大量N-亚硝基化合物的食物，也可能引起急性中毒，主要症状为头晕、乏力、肝实质病变等。

六、乙二胺四乙酸二钠

乙二胺四乙酸二钠作为食品添加剂广泛用作稳定剂、抗氧化剂、防腐剂、螯合剂、防止金属离子引起的变色、变质、变浊及维生素的氧化损失。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中允许蜜饯凉果中的果脯类（仅限地瓜果脯）使用乙二胺四乙酸二钠（最大使用量为0.25g/kg），其他类别的蜜饯凉果类不得使用。乙二胺四乙酸二钠对粘膜、上呼吸道和对眼睛、皮肤可产生刺激作用。长期大量食用乙二胺四乙酸二钠超标产品可能对人体健康产生一定影响。

七、二氧化硫残留量

二氧化硫、焦亚硫酸钾、亚硫酸钠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—014）中规定蜜饯凉果类二氧化硫残留量不得超过0.35g/kg。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。

八、铅

铅是一种慢性和积累性毒物，长期接触铅及其化合物会严重影响身体健康。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2012）中规定香辛料类铅的最大检出限量为3.0mg/kg，水果制品中铅的限量值为≤1mg/kg。香辛料中铅超标主要是环境污染带入原料，说明生产企业对原料把关不严，使用了铅含量超标的原料，也不排除从生产设备迁移入食品的可能。蜜饯中铅超标可能是由植物从土壤中吸收，再由植物原料进入终产品蜜饯中，或者是食品加工设备、食品容器、包装材料以及食品添加剂等含有铅，食品加工时也可能迁移到蜜饯中。

九、 氨基酸态氮

氨基酸态氮是酱油的特征性品质指标之一。氨基酸态氮含量越高，酱油的质量越好，鲜味越浓。氨基酸态氮不合格，主要影响的是酱油产品的风味。氨基酸态氮的执行标准有《酿造酱油》（GB/T 18186—2000）、《配制酱油》（SB/T 10336—2012）、产品明示标准及质量要求。本次检出的不合格样品标签明示氨基酸态氮含量≥1.0g/100mL，实际检测含量未达标签明示要求。氨基酸态氮含量不达标，可能是产品生产工艺不符合标准要求，未达到要求发酵的时间；也有可能是产品配方缺陷的问题；还可能是酿造酱油产品本身等级较低，企业为增加销量违规标注高等级等（酿造酱油分为特级、一级、二级、三级）；还有可能存在个别企业在生产过程中为降低成本而故意掺假的问题。