附件15

关于部分抽检项目的说明

一、胭脂红

胭脂红又名大红、亮猩红，偶氮类化合物，是常见的人工合成着色剂，在食品生产中应用广泛。如果长期摄入胭脂红超标的食品，存在致畸、致癌的可能性。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，熏烧烤肉制品中不得使用胭脂红。猪肉脯中胭脂红检测值超标的原因，可能是在肉制品生产过程中，企业为凸显产品色泽，超范围使用胭脂红。

二、铅

铅是一种慢性和积累性毒物，进入人体后，少部分会随着身体代谢排出体外，大部分会在体内沉积，危害人体健康。蜜饯中铅的最大限量值为0.8mg/kg。蜜饯中铅超标的原因，可能是原料果蔬种植过程中对环境中铅元素的富集，或辅料带入，亦可能是食品生产加工过程中加工设备、容器、包装材料中的铅迁移带入。

三、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和

着色剂又称食用色素，用于赋予和改善食品的色泽。如果长期过量摄入，会加重肝脏和胃肠道的负担，对人体健康造成一定危害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，相同色泽着色剂在混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不得超过1。蜜饯凉果中相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和检测值超标的原因，可能是生产企业对食品安全国家标准不了解而超限量添加多种相同色泽着色剂，也可能是在生产加工过程中未严格控制各相同色泽着色剂的用量。

四、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，具有漂白、防腐和抗氧化作用。少量二氧化硫进入人体不会对身体造成健康危害，但过量食用会引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，蜜饯凉果中二氧化硫的最大残留量为0.35g/kg。二氧化硫残留量超标的原因，可能是生产者使用劣质原料以降低成本后为提高产品色泽而超量使用二氧化硫，也可能是使用时不计量或计量不准确，还可能是由于使用硫磺熏蒸漂白这种传统工艺或直接使用亚硫酸盐浸泡所致。

五、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，可防止金属离子引起的变色、变质、变浊及维生素的氧化损失。乙二胺四乙酸二钠对粘膜、上呼吸道、眼睛和皮肤会产生刺激作用，长期过量食用可能对人体健康产生一定影响。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，果脯类（除地瓜果脯）蜜饯凉果中不得使用乙二胺四乙酸二钠。果脯类（除地瓜果脯）蜜饯凉果中乙二胺四乙酸二钠不合格的原因，可能是企业在生产加工过程中为防止产品发生褐变而超范围使用。

六、酸价

酸价主要反映食品中油脂的酸败程度。酸价超标会导致食品有哈喇味，超标严重时所产生的醛、酮、酸会破坏脂溶性维生素，导致肠胃不适。食品中酸价超标的原因，可能是企业原料采购把关不严格，也可能是产品生产工艺不达标，还可能是产品储藏条件不当等。

七、三氯蔗糖

三氯蔗糖又名蔗糖素，是食品生产中常用的甜味剂之一，也是最接近蔗糖的一种甜味剂。大部分研究认为三氯蔗糖是相对安全的食品添加剂，但近年来也有研究发现三氯蔗糖及其水解产物具有一定毒性，因此其安全性还需进一步研究。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，新鲜水果中不得使用三氯蔗糖。新鲜橄榄中检出三氯蔗糖的原因可能是企业为增加产品甜味而超范围使用甜味剂。

八、孔雀石绿

孔雀石绿是一种工业染料，因具有杀菌和抗寄生虫的作用，曾用于水产养殖。孔雀石绿及隐色孔雀石绿均对人体肝脏具有潜在致癌性。长期食用检出孔雀石绿的食品，将会危害人体健康。《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》（农业农村部公告 第250号）中规定，孔雀石绿为食品动物中禁止使用的药品（在动物性食品中不得检出）。泥鳅中检出孔雀石绿的原因，可能是在养殖过程中违规使用。

九、氯霉素

氯霉素是酰胺醇类抗生素，对革兰氏阳性菌和革兰氏阴性菌均有较好的抑制作用。氯霉素残留一般不会导致对人体的急性毒性作用；长期大量摄入氯霉素残留超标的食品，可能在人体内蓄积，产生耐药并对同类药物有交叉耐药，引起胃肠道症状、肝功能异常、血液系统异常等。《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》（农业农村部公告第250号）中将氯霉素列为在食品动物中禁止使用的药品及其他化合物，在食品动物中不得检出。贝类中检出氯霉素的原因，可能是在养殖过程中违规使用。

十、总汞

汞是一种毒性较大、熔点低、易挥发的银色液体金属，俗称水银。食品中的汞元素主要以金属汞、无机汞和有机汞的形态存在，其对人体的毒性大小与其存在形态密切相关，危害较大的是有机汞。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2022）中规定，在新鲜蔬菜中总汞（以Hg计）限量值为0.01mg/kg。豆芽中总汞（以Hg计）检测值超标的原因，可能是使用了含汞农药，或者使用了被汞污染的培养基质和生产用水。

十一、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，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-亚硝胺类化合物的食物，也可能引起急性中毒。N-二甲基亚硝胺检测值超标的原因，可能是产品原料腐败所致或加工过程中污染所致。