附件17

关于部分检验项目的说明

一、乙基麦芽酚

乙基麦芽酚是 GB 2760-2014 《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》 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。《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，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。

二、灭蝇胺

灭蝇胺是一种触杀、胃毒和内吸传导作用的昆虫生长调节剂类杀虫剂。主要用于防治双翅目昆虫病虫害。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2019）中规定，豇豆中灭蝇胺残留最大限量值不得超过0.5mg/kg。灭蝇胺对眼睛、皮肤有刺激作用，短期内大量接触可引起急性中毒，产生恶心、呕吐、眩晕等健康危害。

三、毒死蜱

毒死蜱是一种具有触杀、胃毒和熏蒸作用的有机磷杀虫剂。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2019）中规定，毒死蜱在普通白菜中的最大残留限量为0.1mg/kg。毒死蜱对鱼类及水生生物毒性较高，在土壤中残留期较长，具有环境持久性，能通过饮水、食物甚至空气进入人体内。毒死蜱超标的原因，可能是种植户违规使用农药或环境中残留。长期暴露在含有毒死蜱的环境中，可能对人体神经、免疫、生殖、内分泌等系统产生毒性和危害，甚至影响胚胎的生长发育。

四、胭脂红

胭脂红为水溶性偶氮类着色剂，在食品行业中应用广泛，可改善食品的外观和色泽。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，胭脂红及其铝色淀在肉制品的胶原蛋白肠衣中最大限量值为0.025g/kg，但在腌腊肉制品中不得使用。胭脂红不合格原因，可能是在腌腊肉制品生产过程中，企业为凸显产品色泽，超范围使用胭脂红。胭脂红是合成着色剂，合成着色剂没有营养价值，长期过量食用可能对人体健康产生一定影响。

五、氯霉素

氯霉素一种杀菌剂，也是高效广谱的抗生素，对革兰氏阳性菌和革兰氏阴性菌均有较好的抑制作用。《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂品种名单（第五批）》（整顿办函〔2011〕1号）中将氯霉素列为在肉制品中可能违法添加的非食用物质，在肉制品中不得检出。肉制品中检出氯霉素的原因，可能是生产企业采购了含有氯霉素的原料肉；也可能是生产过程中卫生控制和出厂检验不严格。长期微量摄入氯霉素,会使人体肠道正常菌群失调，且对人体的造血系统、消化系统具有严重的毒害性。

六、镉（以Cd计）

镉是最常见的重金属元素污染物之一。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定，镉在鲜、冻水产动物的甲壳类中限量为0.5mg/kg。水产品中镉超标的原因，可能是水产品养殖过程中对环境中镉元素的富集。镉对人体的危害主要是慢性蓄积性。长期大量摄入镉含量超标的食品可能会导致肾和骨骼损伤等健康危害。

七、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，用以反映食品的卫生状况。菌落总数超标的原因，可能是生产企业所使用的原辅料初始菌落数较高；也可能是生产加工过程中卫生条件控制不严格；还可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。

八、酸价

酸价主要反映食品中的油脂酸败程度。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、腹泻并损害肝脏。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300-2014）中规定，酸价（以脂肪计）在坚果和籽类食品中最大限量值为3mg/g。炒货食品及坚果制品中酸价超标的原因，可能与企业原料采购把关不严、生产工艺不达标或产品储藏条件不当等有关，特别是存贮温度较高时易导致食品中的脂肪氧化酸败致使酸价超标。