附件2

部分不合格项目的小知识

一、铝的残留量

食品中的铝主要来源于添加的改良剂和膨松剂(明矾)，其主要成分是硫酸铝钾、硫酸铝铵，加入后使油炸面制品更蓬松。依据GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》中规定油炸面制品中铝的残留量≤100mg/kg。体内铝的积累可减退记忆力、抑制免疫功能及阻碍神经传导。此外，铝在体内积蓄会增加肾的负担，对肾脏造成伤害。

二、山梨酸及其钾盐

山梨酸及其钾盐是防腐保鲜剂，对酵母、霉菌和许多真菌都具有抑制作用。如果食品中添加的山梨酸超标严重，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。

三、腐霉利

腐霉利属于低毒性杀菌剂， 兼具保护和治疗作用，可用于防治黄瓜、茄子、番茄、洋葱等的灰霉病，莴苣、辣椒的茎腐病，油菜菌核病等。少量的农药残留不会导致急性中毒，但长期食用农药残留超标的蔬菜，可能对人体健康产生一定的不良影响。

四、镉

镉（以Cd计）是最常见的重金属元素污染物之一。镉对人体的危害主要是慢性蓄积性，长期大量摄入可能会对人体健康产生危害。

五、苯甲酸及其钠盐

苯甲酸有防止变质发酸、延长保质期的效果，长期食用苯甲酸超标食品会破坏人体肠道正常菌群平衡，严重时危害人体肝脏和肾脏。

六、总酸

“总酸”代表了食醋在发酵过程中产生醋酸的量，对酿造醋来说，酸度越高说明发酵程度越高，食醋的酸味也就越浓，质量也就越好。

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

防腐剂是以保持食品原有品质和营养价值为目的的食品添加剂，它能抑制微生物的生长繁殖，防止食品腐败变质从而延长保质期。按照标准规定的范围和使用量使用是安全可靠的。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中不仅规定了我国在食品中允许添加的某一添加剂的种类、使用量或残留量，而且规定了同一功能的食品添加剂在混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过1。防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和超标，反映出企业可能忽视了混合使用防腐剂时对其使用量的控制。我国允许使用的食品防腐剂为低毒、安全性较高的品种，但长期过量摄入可能会对人体健康造成一定的损害。