附件15

关于部分检验项目的说明

一、赤藓红

赤藓红是一种允许使用的人工合成食用色素，稳定性优良，属于水溶性合成色素。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，水果类罐头食品中不得使用赤藓红。水果类罐头食品中检出赤藓红的原因，可能是生产企业为了改善水果类罐头的色泽，从而违规添加赤藓红。

二、铅（以Pb计）

铅是一种严重危害人体健康的重金属元素。人体多通过摄取食物、饮用水等方式把铅带入体内，进入人体的铅90%储存在骨骼，10%随血液循环流动而分布到全身各组织和器官，影响血红细胞和脑、肾、神经系统功能，特别是婴幼儿吸收铅后，将有超过30%保留在体内，影响婴幼儿的生长和智力发育。食品原材料如动植物等在生长、生产过程中通过土壤、空气、水等途径导致铅污染；食品在加工、储藏过程中直接接触含铅的器具、包装材料或者由于生产工艺的原因直接加入含铅的原料也会导致铅污染。

三、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）

山梨酸（钾）是一种食品防腐剂，能起到抑制微生物生长，延长产品保质期的作用，给食品的储藏、加工与销售提供了保障。山梨酸（钾）也是目前世界公认的最安全的食品防腐剂之一，在国际上普遍使用。山梨酸（钾）是一种不饱和脂肪酸（盐），在体内可以直接参与脂肪代谢，最后被氧化为二氧化碳和水，因此几乎没有毒性。但过量食用山梨酸钾会导致新陈代谢紊乱。

四、铜绿假单胞菌

铜绿假单胞菌是一种条件致病菌，广泛分布于各种水、空气、正常人的皮肤、呼吸道和肠道等，易在潮湿的环境存活。如果桶装水的消费周期较长，营养要求较低的铜绿假单胞菌可生长繁殖，可能会引起味道、气味和浊度的改变。《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298-2014）中有相关规定，明确了铜绿假单胞菌在该类饮用水中的最大允许限。产品不合格的主要原因是水源带入，生产过程中工艺控制不严或者包装材料清洗消毒有缺陷。