**附件3**

**部分不合格检验项目小知识**

**一、安赛蜜**

安赛蜜是一种食品添加剂，化学名称为乙酰磺胺酸钾，又称AK糖，因其甜度较高，价格便宜，被作为甜味剂应用于食品加工中。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）规定鸡鲜精调味料中安赛蜜最大允许值为0.5g/kg（该产品生产日期在2025年2月8日之前。则执行GB2760-2014版）。严格遵守标准规定使用安赛蜜，不会对消费者身体健康造成危害。但长期食用安赛蜜超标的食品可能会对人体产生潜在危害。安赛蜜超标原因可能与企业为增添调味品甜味，超限量使用食品添加剂有关。

**二、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）**

山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）是食品添加剂中防腐剂 的一种。抗菌性强，防腐效果好，是目前应用非常广泛的食品防腐剂。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2024）中规定，山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）在糕点中不得超过1.0g/kg。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，在火锅底料中不得使用。检出山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）的原因，可能是可能是生产者为延长产品保质期，或者弥补产品生产过程卫生条件不佳而使用。长期食用山梨酸及其钾盐超标的食品，可能对肝脏、肾脏、 骨骼生长造成危害。

**三、铝的残留量**

铝作为食品添加剂硫酸铝钾的重要成分，经常会添加在食物中作为膨松剂或稳定剂。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》(GB 2760-2024)中规定，糕点中的铝的残留量应≤100mg/kg。样品中铝残留量超标可能是由于生产者超限量添加硫酸铝钾等食品添加剂造成的。铝有一定的慢性毒性，长期摄入铝超标的食品，在体内可造成铝的蓄积，者会使食欲减退，引起贫血，重者会表现为神经毒性，使人运动失调、记忆力衰退等。

**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。食品中大肠菌群不合格，说明食品存在卫生质量缺陷，提示该食品中存在被肠道致病菌污染的可能，大肠菌群超标容易引起痢疾等肠道疾病，可能引起呕吐、腹泻等症状，对人体健康具有潜在危害，尤其对老人、小孩的危害更大。

根据 GB 14934-2016《食品安全国家标准消毒餐(饮)具》，每50cm2检出大肠菌群则不符合消毒要求。餐饮具中大肠菌群项目不合格，主要原因在于经营者没有严格按要求清洗消毒，如消毒柜温度达不到国家规定的120℃，有些餐饮单位消毒柜数量不够，消毒柜“配而不用”等。

**五、黄曲霉毒素 B1**

黄曲霉毒素 B1主要存在于土壤、动植物、各种坚果中， 容易污染花生、玉米、小麦等粮油作物，尤其是霉变的花生 更容易产生黄曲霉毒素。GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》规定，花生中黄曲霉毒素 B1限量为 20μg/kg。黄曲霉毒素 B1 超标的原因可能是：原料在采收、 储运过程高温潮湿导致霉变、腐烂，采购时没有严格挑拣原料，或加工工艺控制不当造成。

**六、保水剂**

‌保水剂‌，也称为水分保持剂，主要用于冷冻水产品如虾仁中，以防止水分流失、保持产品的新鲜度和质地。其主要成分包括三聚磷酸钠和其他磷酸盐类化合物，可以在标准范围内安全使用‌。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2024)中规定，总磷酸盐限量值为5.0g/kg。有些商家为了增加重量和利润，可能会超量使用保水剂，导致虾仁含水量过高，口感变差。部分商家可能使用工业化学品如火碱或甲醛（福尔马林）来处理虾仁，这些物质对人体有害，甚至可能致癌‌。长期过量摄入磷酸盐可能导致钙磷比例失衡、缺钙、心血管疾病等问题，特别是对儿童、孕妇和肾功能不全的人群影响更大‌。

**七、邻苯二甲酸二正丁酯（DBP）**

邻苯二甲酸二正丁酯DBP是一种常见的塑化剂，用于增加塑料的柔韧性和耐用性。不合格的主要原因是在生产过程中添加了过量的DBP，或者生产工艺控制不当导致其迁移到食品中。

根据市场监管总局关于食品中“塑化剂”污染风险防控的指导意见（国市监食生〔2019〕214号）要求，油脂类食品中DBP的限值为0.3 mg/kg。如果检测结果超过这一标准，即被视为不合格‌。危害：长期摄入含有DBP的食物可能导致生殖系统出现问题，还可能通过母乳进入婴幼儿体内，影响其健康发育。还有研究表明DBP可能对肝脏、肾脏等器官造成损害‌。