

附件3

食品安全抽样检验部分不合格检验 项目小知识

一、氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）

在食品生产中，脱氢乙酸及其钠盐作为一种广谱防腐剂，对霉菌和酵母菌的抑菌能力强。造成脱氢乙酸及其钠盐不合格的原因，可能是生产企业为达到延长保质期的目的，在生产加工环节超范围使用。脱氢乙酸及其钠盐能迅速而完全地被人体组织所吸收，进入人体后即分散于血浆和许多的器官中，有抑制体内多种氧化酶的作用，长期食用脱氢乙酸及其钠盐超标的食品，可能对人体造成一定危害。

二、乙基麦芽酚

乙基麦芽酚是一种香味增效剂，有风味“乳化作用”，可使两个或两个以上香味更加调和，让整体香味更统一。乙基麦芽酚过量食用对人肝脏有影响，骨骼和关节提前脆变癌变等疾病。严重的还可能导致头痛、恶心、呕吐、呼吸困难。

三、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）

亚硝酸盐具有防腐性，可与肉品中的肌红素结合而更稳定，常在食品加工业被添加在香肠和腊肉中作为保色剂，以维持良好外观；还可以防止肉毒梭状芽孢杆菌的产生，提高食用肉制品的安全性。人体吸收过量亚硝酸盐，会影响红细胞的运作，使得血液不能运送氧气，严重会令脑部缺氧，甚至死亡。亚硝酸盐本身并不致癌，但在烹调或其他条件下，肉品内的亚硝酸盐可与氨基酸降解反应，生成有强致癌性的亚硝胺。

四、铝的残留量（干样品，以Al计）

硫酸铝钾（又名钾明矾）、硫酸铝铵（又名安明矾），是食品加工中常用的膨松剂和稳定剂，使用后会产生铝残留。豆丝（豆皮）中铝的残留量超标的原因，可能是商家过量

使用相关食品添加剂。长期摄入铝的残留量超标的食品，可能影响人体对铁、钙等营养元素的吸收，从而导致骨质疏松、贫血等，甚至影响神经细胞的发育。

五、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)

甜蜜素，其化学名称为环己基氨基磺酸钠，是一种常用的合成甜味剂。甜蜜素超标的原因，可能是个别企业为降低生产成本，同时为改善产品的口感，也可能是原辅料及生产环节把关不严造成的。

六、水胺硫磷

水胺硫磷为有机磷杀虫剂，兼具胃毒和杀卵作用，主要用于防治果树、水稻和棉花害虫。水胺硫磷属于高毒农药，主要通过食道、皮肤和呼吸道引起中毒。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用农药残留超标的食品，对人体健康有一定影响。