附件2

关于部分检验项目的说明

一、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，是一种常用甜味剂。其甜度是蔗糖的30~80倍。可用于饮料、果汁、冰激凌、糕点、蜜饯等食品。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）中规定，果酒中不得使用甜蜜素。甜蜜素超标的原因可能是个别生产企业为增加产品甜度，违规超范围使用。

二、铝的残留量(干样品，以Al计)

含铝食品添加剂（比如钾明矾、铵明矾）是食品加工中常用的膨松剂和稳定剂，使用后产生铝残留。铝不是人体必需微量元素，不参与正常生理代谢，具有蓄积性，过量摄入会影响人体健康。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）中规定，豆干、豆腐、豆皮等中铝的残留量不得超过100mg/kg、粉丝粉条中铝的残留量不得超过200mg/kg。造成铝的残留量不合格的原因，可能是商家为改善口感从而违规过量使用。

三、草甘膦

草甘膦是一种非选择性内吸性除草剂，通过叶面吸收并快速在植物体内传导。与土壤接触后失去活性。用于果园、牧场、林业和工业防除杂草。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）中规定，草甘膦在茶叶中的最大残留限量为1mg/kg。超标的原因可能是茶农种植时使用不当。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用对人体健康有一定影响。

四、呋喃西林代谢物

呋喃西林是属于硝基呋喃类广谱抗生素，曾广泛应用于畜禽及水产养殖业。《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》（农业农村部公告第250号）中规定，呋喃西林为禁用兽药，在动物性食品中不得检出。蜂蜜中呋喃西林代谢物超标的原因，可能是蜜蜂养殖户在养殖过程中违规使用带入到终产品，也可能是终产品受到产品包装材料外源性污染。食用检出呋喃西林代谢物的食品，可能会引起恶心、呕吐等胃肠道反应，损害人体健康。

五、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，并非致病菌指标，主要用来评价食品清洁度。《食品安全国家标准 蜂蜜》（GB 14963-2011）中规定，蜂蜜中规定菌落总数的最大限量值为1000CFU/g。超标的原因可能是个别企业所使用的原辅料初始菌数较高，又未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，或者包装材料清洗消毒不到位，还有可能与产品包装密封不严、储运和经营条件控制不当等有关。

六、酸价(以脂肪计)

酸价主要反映食品中油脂的酸败程度，油脂酸败产生的醛、酮类化合物长期摄入会对健康有一定影响。一般情况下，酸价超标的食品，消费者在食用过程中能明显辨别出哈喇等异味，需避免食用。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300-2014）中规定，其他炒货食品及坚果制品中酸价最大限量值为3mg/g。造成酸价不合格的原因，可能是产品储藏条件不当，特别是存贮温度较高时易导致食品中的脂肪氧化酸败。