

附件 4

部分不合格项目解读

一、食用农产品（姜）不合格项目铅（以 Pb 计）解读

铅是常见的重金属元素污染物之一，可通过食物链进入人体蓄积且排除缓慢。长期食用铅超标的食物，会对神经、造血、消化、肾脏、心血管和内分泌等多个系统造成危害。

《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定，姜中铅的最大限量值为 0.1 mg/kg。食用农产品姜中铅超标的原因可能是生姜生长过程中富集环境中的铅元素。

二、糕点不合格项目脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）解读

脱氢乙酸及其钠盐是一种广谱食品防腐剂。脱氢乙酸毒性较低，按标准规定的范围和使用量使用是安全的。脱氢乙酸及其钠盐能被人体完全吸收，并能抑制人体内多种氧化酶，长期过量摄入脱氢乙酸及其钠盐会危害人体健康。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，糕点中脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）的最大限量值为 0.5g/kg。糕点中检出脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）项目不合格，可能是生产企业为延长产品保质期或弥补产品生产过程卫生条件不佳而超限量使用了该添加剂，也可能是企业在使用过程中未准确计量。

三、糕点不合格项目防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和解读

防腐剂是常见的食品添加剂，用于延缓或抑制由微生物引起的食品腐败变质。长期食用防腐剂超标的食品会对人体健康造成损害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，防腐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检测值超标的原因，可能是生产企业在生产加工过程中未严格控制各防腐剂的用量或对原料带入防腐剂控制不严。

四、油炸花生米不合格项目黄曲霉毒素 B₁ 解读

黄曲霉毒素 B₁ 是一种强致癌性的真菌毒素，食用黄曲霉毒素 B₁ 超标的食品，可能对肝脏造成损害。《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）中规定，黄曲霉毒素 B₁ 在花生及制品中的最大限量值为 20 μg/kg。花生制品中黄曲霉毒素 B₁ 超标的原因，可能是餐饮加工使用的原料受到黄曲霉等产毒菌的污染，也可能是原料储存不当、餐饮加工过程中卫生条件控制不严等。