附件4

# 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，是一种常用的合成甜味剂。如长期摄入甜蜜素超标的食品，会对人体的肝脏和神经系统造成一定危害。GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》中规定，白酒中不得使用甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)，造成甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)超标的原因可能是，企业为降低生产成本，同时为改善产品的口感，在白酒中添加甜蜜素等甜味剂来调节口感，也可能是原料带入。GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》中规定，水果制品甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)最大使用量为1.0g/kg，造成甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)超标的原因可能是：企业使用的复配添加剂中该添加剂含量较高；或在添加过程中未计量或计量不准确造成的。

**二、邻苯二甲酸二丁酯**

《卫办监督函〔2011〕551号》要求，邻苯二价酸酯类物质是可用于食品包装材料的增塑剂，不是食品原料，也不是食品添加剂，严禁在食品、食品添加剂中人为添加，其中邻苯二甲酸二正丁酯（DBP）最大残留量是0.3mg/kg，邻苯二甲酸酯类增塑剂可能影响人体内分泌系统，导致人体生殖功能障碍，发育行为障碍以及激素调节失衡有关的疾病。长期摄入大剂量的增塑剂证实会影响实验动物的生殖和发育情况，并导致实验动物胎儿畸形。邻苯二甲酸酯不合格原因有，生产过程中添加的物料造成污染，如加工助剂、塑化剂添加剂等；加工和储存过程中接触到的设备、工具、包装材料等造成的污染，如塑料包装瓶、塑料盖、塑料管等，邻苯二甲酸酯是一类广泛使用的增塑剂（也称塑化剂），在塑料中普遍存在，根据化学性质，增塑剂更容易溶于油脂类物质，因此塑料瓶包装的食用油可能发生增塑剂迁移的风险更高。