附件4

关于部分检验项目的说明

1. **山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)**

山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)作为一种国际公认安全（GRAS）的防腐剂，安全性很高。它能有效地抑制霉菌，酵母菌和好氧性细菌的活性，还能防止肉毒杆菌、葡萄球菌、沙门氏菌等有害微生物的生长和繁殖，其抑止发育的作用比杀菌作用更强，可以有效地延长食品的保存时间，并保持原有食品的风味。因此国家标准中允许使用山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)，但在使用过程中应注意标准的最高限量，不要超标。如果食品中添加的山梨酸超标严重，消费者长期服用，在一定程度上会抑制骨骼生长，危害肾、肝脏的健康。造成山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)超标的主要原因可能有以下几个原因：（1）生产者不了解食品添加剂的使用规则，在使用时不知道其定量要求；（2）在使用过程中未对山梨酸（钾）进行定量称重，导致超标；（3）明知国家标准或法规对其有规定，但是为了增加防腐效果或者掩盖已经变质的事实，人为超剂量添加。

1. **过氧化值（以脂肪计）**

在与食品长期接触的条件下，空气会对油脂起到氧化的作用，使其过氧化值升高，在冷藏条件下，食物不能完全与空气完全隔离，因此脂肪的氧化依旧进行。长期使用过氧化值超标的食物对人体的健康非常不利，因为过氧化物可以破坏细胞膜机构，导致胃癌、肝癌、动脉硬化、心肌梗塞、脱发和体重减轻等。长期食用过高过氧化值的食物对心血管病、肿瘤等慢性病有促进作用。

1. **胭脂红**

生产或制造过程中非法使用了含胭脂红食品添加剂导致超过国家相关标准限值。胭脂红又名丽春红4R，即食用红色1号，为水溶性色素，属于单偶氮色素。因为偶氮化合物在体内经代谢生成β-萘胺和α-氨基-1-萘酚等具有强烈致癌性的物质。