附件4

关于部分检验项目的说明

# **一、二氧化硫残留量**

二氧化硫、焦亚硫酸钾、亚硫酸钠等是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，使用后会产生二氧化硫残留。摄入少量二氧化硫，可在人体内经酶转化后由尿液排出体外，一般不会对人体健康造成不良影响，但如果长期过量摄入二氧化硫，可能会对健康不利。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，干制蔬菜中二氧化硫残留量最大限值为0.2g/kg。百合干中二氧化硫残留量超标的原因可能是生产厂家为护色、防腐、漂白而超标使用。

#  **二、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)**

山梨酸（钾）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（钾），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（钾）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。

# **三、氯霉素**

氯霉素（chloramphenicol）是酰胺醇类抗生素，主要抗菌谱包括肺炎链球菌、化脓性链球菌、绿色链球菌、淋球菌、脑膜炎球菌、流感嗜血杆菌、布氏杆菌、败血出血巴斯德杆菌、白喉杆菌、支原体、衣原体、立克次体、螺旋体和一些厌氧菌。金黄色葡萄球菌部分敏感。肠杆菌科的一些菌，如沙门菌、大肠杆菌、肺炎克雷白杆菌、奇异变形杆菌等大部分菌株对本品敏感。氯霉素大鼠急性经口毒性为低毒级，在体内及体外均具有遗传毒性，在大鼠中可观察到致畸性，大剂量可引起死胎率增加。国际癌症研究机构（IARC）将氯霉素归为 2A 类致癌物，即对人类致癌性证据有限，对实验动物致癌性证据充分。

动物产品的氯霉素残留，一般不会导致对人体的急性毒性作用；长期大量摄入氯霉素残留超标的食品，可能在人体内蓄积，产生耐药并对同类药物有交叉耐药，引起胃肠道症状、肝功能异常、血液系统异常以及表现为神经系统毒性、过敏反应等。因氯霉素的不良反应较大，我国规定在食用动物中禁止使用。但由于氯霉素的抑菌效果好，以及相对廉价，目前仍有少数生产经营企业将其用于家禽、畜类以及水产品中。

# **四、过氧化值(以脂肪计)**

过氧化值（peroxide value, POV）是指油脂中不饱和脂肪酸被氧化形成过氧化物，一般以 100g（或 1kg）被测油脂使碘化钾析出碘的克数表示。POV 是油脂酸败的早期指标，主要反映油脂被氧化的程度。当 POV 上升到一定程度后，油脂开始出现感官形状上的改变。POV 并非随着酸败程度的加剧而持续升高，当油脂由哈喇味变辛辣味、色泽变深、粘度增大时，POV 反而会降至较低水平。随着油脂氧化，过氧化值会逐步升高，一般情况下，当 POV 超过 0.25g/100g，即表示酸败。

该指标不合格一般不会对人体的健康产生损害，但过多食用，严重时会导致肠胃不适、腹泻等症状。一般情况下，如果食品氧化变质，消费者在食用过程中能辨别出哈喇等异味，需避免食用。

# **五、营养成分-蛋白质**

未按照卫生部发布的GB 7718-2011《预包装食品标签通则》的规定标示，使消费者无法真正了解产品的准确指标范围。人体缺乏蛋白质会导致免疫功能和机能障碍的营养性获得免疫缺乏综合征。

# **六、营养成分-钠**

钠的主要来源是食用盐和各种含钠的食品添加剂，摄入过高的钠有害健康，食盐摄入过多是高血压的主要危险因素，还可能导致超重/肥胖、糖尿病等健康问题。

# **七、营养成分-脂肪**

可能是生产企业未严格控制生产工艺，造成脂肪含量偏高；也有可能是生产企业未对脂肪指标进行科学的检测，造成其营养成分表标示内容与实际检测不一致;还有可能生产企业为了促进销售额，刻意把营养成分表中脂肪含量标示的比实际低。短期内密集食用高热量食物可能影响脑力。长期摄入高脂肪膳食不仅会堵塞动脉血管，还会损害大脑的功能，更容易造成听觉损害而导致听力减退。脂肪本身虽不会致癌，但长期多吃高脂肪食物，会使大肠内的胆酸和中性胆固醇浓度增加，这些物质的蓄积能诱发结肠癌。

# **八、营养成分-能量**

未按照卫生部发布的GB 7718-2011《预包装食品标签通则》的规定标示，使消费者无法真正了解产品的准确指标范围，损害了消费者的知情权。