附件3:

关于部分检验项目的说明

一、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)

苯甲酸及其钠盐是食品工业中常用的一种防腐剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。长期食用苯甲酸及其钠盐超标的食品，可能造成肝脏积累性中毒，危害肝脏健康。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）规定，豆干、豆腐、豆皮等中不得使用苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）。豆干、豆腐、豆皮等中检出苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）的原因，可能是生产企业为延长产品保质期，或者弥补产品生产过程卫生条件不佳而超范围使用。

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）规定，糕点中不得使用苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）。糕点检出苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）的原因，可能是生产企业为延长产品保质期，或者弥补产品生产过程卫生条件不佳而超范围使用。

二、罂粟碱

罂粟的果实中含有多种生物碱，包括吗啡、可待因、罂粟碱、那可丁等等，是鸦片等多种毒品的重要原料。虽然由于罂粟壳做调料时用量较少，食物中的浓度很低，对普通人来说不太可能一下子上瘾，但对极少数敏感者，则有上瘾可能。此外，如果经常摄入加了罂粟壳调料的食物，还可能给身体带来其他危害，比如发冷、虚汗，甚至可能损伤神经系统或消化系统。整顿办函[2011]1号《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂品种名单(第五批)》规定，食品中不得检出罂粟碱。餐饮食品中检出罂粟碱，可能是因为餐饮店在加工过程中添加了罂粟壳，使调味品增加特殊香味，以此来吸引消费者；同时使消费者食用后成瘾，以此达到增加回头客的目的。

三、那可丁

罂粟的果实中含有多种生物碱，包括吗啡、可待因、罂粟碱、那可丁等等，是鸦片等多种毒品的重要原料。虽然由于罂粟壳做调料时用量较少，食物中的浓度很低，对普通人来说不太可能一下子上瘾，但对极少数敏感者，则有上瘾可能。此外，如果经常摄入加了罂粟壳调料的食物，还可能给身体带来其他危害，比如发冷、虚汗，甚至可能损伤神经系统或消化系统。整顿办函[2011]1号《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂品种名单(第五批)》规定，食品中不得检出那可丁。餐饮食品中检出那可丁，可能是因为餐饮店在加工过程中添加了罂粟壳，使调味品增加特殊香味，以此来吸引消费者；同时使消费者食用后成瘾，以此达到增加回头客的目的。

四、铝的残留量

含铝食品添加剂，比如硫酸铝钾（又名钾明矾）、硫酸铝铵（又名铵明矾）等，在食品中作为膨松剂、稳定剂使用，使用后会产生铝残留。含铝食品添加剂按标准使用不会对健康造成危害，但长期食用铝超标的食品可能会导致运动和学习记忆能力下降。国家卫生计生委关于批准β-半乳糖苷酶为食品添加剂新品种等的公告（2015年第1号）规定，粉丝、粉条中铝的最大残留限量值为200mg/kg。粉丝粉条中铝的残留量超标的原因，可能是个别商家为增加产品口感，在生产加工过程中超限量使用含铝食品添加剂，或者其使用的复配添加剂中铝含量过高。