

## 附件3

# 部分不合格检验项目小知识

### 一、柠檬黄

柠檬黄，橙黄或亮橙色的粉末或颗粒，是一种合成着色剂，常用于饮料类配制酒、糖果、风味发酵乳、腌渍蔬菜、果冻、膨化食品等制品。柠檬黄基本无毒，不在体内贮积，绝大部分以原形排出体外。造成食品中柠檬黄不合格的主要原因有生产经营企业超限量、超范围使用，或者未准确计量。

### 二、脱氧雪腐镰刀菌烯醇

也称呕吐毒素，易溶于极性溶剂，微溶于水，但不溶于正己烷和乙醚。低剂量呕吐毒素可能引起动物的食欲下降、体重减轻、代谢紊乱等，大剂量可导致呕吐。人摄食被呕吐毒素污染的谷物制成的食品后可能会引起呕吐、腹泻、头疼、头晕等，有的病人还有乏力、全身不适、颜面潮红、步伐不稳等症状（民间也称醉谷病）。造成食品不合格的主要原因有：原料在种植、采收、运输及储存过程中受到禾谷镰刀菌等霉菌污染产毒，生产经营企业没有严格挑拣原料和进行相关检测，或工艺控制不当。

### 三、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）

脱氢乙酸及其钠盐作为一种广谱食品防腐剂，对霉菌和酵母菌的抑制能力强。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。脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）检出的原因，可能是生产企业为防止食品腐败变质超限量使用了该食品添加剂，也可能是其使用的复配添加剂中该添加剂含量较高，还可能是在添加过程中未准确计量。

#### **四、联苯菊酯**

联苯菊酯为一种拟除虫菊酯类杀虫剂，属于低毒性或中等毒性、高效低残留型农药。一般情况下，联苯菊酯对人体有害。可通过直接接触、呼吸道吸入或消化道摄入等途径对皮肤及黏膜、神经系统、消化系统等造成一定危害。造成联苯菊酯不合格的原因可能是为快速控制虫害而违规使用。

#### **五、大肠菌群**

大肠菌群是国内外通用的食品污染常用指示菌之一。食品中检出大肠菌群，提示被致病菌（如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌）污染的可能性较大。如果食品中的大肠菌群严重超标，将会破坏食品的营养成分，使食品失去食用价值；还会加速食品腐败变质，可能危害人体健康。大肠菌群数超标的原因，可能是产品的加工原料、包装材料受污染，也可能是产品在生产过程中受人员、工器具等的污染，还可能是灭菌工艺灭菌不彻底导致的。

#### **六、阴离子合成洗涤剂**

阴离子合成洗涤剂主要成分是十二烷基苯磺酸钠，是我们日常生活中经常用到的洗衣粉、洗洁精、洗衣液、肥皂等洗涤剂的主要成分，是一种低毒物质，因其使用方便、易溶解、稳定性好、

成本低等优点被广泛使用。餐（饮）具中检出阴离子合成洗涤剂的原因可能是由于餐（饮）具消毒单位使用的洗涤剂不合格或使用量过大，或未经足够量清水冲洗。

## 七、黄曲霉毒素B<sub>1</sub>

黄曲霉毒素 B<sub>1</sub> 是一种强致癌性的真菌毒素。长期食用黄曲霉毒素 B<sub>1</sub> 超标的食品，可能会对肝脏造成损害。黄曲霉毒素 B<sub>1</sub> 检测值超标的原因，可能是生产企业使用的原料受到黄曲霉等霉菌的污染，也可能是生产加工过程中卫生条件控制不严，还可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。

