附件3

部分检验项目的说明

一、乙基麦芽酚

乙基麦芽酚是允许使用的食品用合成香料，是一种有芬芳香气的白色晶状粉末。因其能使食品中原有香味得到调和、改良和提升，常被作为增香剂。

二、防腐剂各自用量占其最大使用量比例之和

防腐剂是以保持食品原有品质和营养价值为目的的食品添加剂，它能抑制微生物的生长繁殖，防止食品腐败变质从而延长保质期。不合格原因可能是企业为增加产品保质期或者为弥补产品生产中卫生条件不佳而混合使用多种防腐剂，致使该产品中的防腐剂各自用量占其最大使用量比例之和超标。我国允许使用的食品防腐剂为低毒、安全性较高的品种，但长期过量摄入可能会对人体健康造成一定的损害。

三、苯甲酸及其钠盐

苯甲酸及其钠盐是食品工业中常见的一种防腐保鲜剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。苯甲酸及其钠盐的安全性较高，少量苯甲酸对人体无毒害，可随尿液排出体外，在人体内不会蓄积。若长期过量食入苯甲酸超标的食品可能会对肝脏功能产生一定影响。苯甲酸及其钠盐超标的原因可能是企业为增加产品保质期，或者弥补产品生产过程卫生条件不佳而超限量使用，或者未准确计量。

四、山梨酸及其钾盐

山梨酸及其钾盐是食品防腐保鲜剂，具有广泛的抑菌效果和防霉性能。该项目不合格原因可能是企业为增加产品保质期或者为弥补产品生产中卫生条件不佳而超限量使用，或者未准确计量。长期食用山梨酸超标的食品，在一定程度上会抑制骨骼生长，危害肾、肝脏的健康。

五、脱氢乙酸及其钠盐

脱氢乙酸及其钠盐作为食品添加剂，广泛用作防腐剂，对霉菌具有较强的抑制作用。脱氢乙酸及其钠盐不合格的原因可能是个别生产企业为防止食品腐败变质，超限量使用了该添加剂，或者使用的复配添加剂中含有该添加剂使得重复使用而超限量，也可能是添加过程中未计量或计量不准确造成的。长期大量食用脱氢乙酸及其钠盐超标产品，可能对人体健康产生一定影响。

六、毒死蜱

毒死蜱是一种具有触杀、胃毒和熏蒸作用的有机磷杀虫剂。毒死蜱对鱼类及水生生物毒性较高，在土壤中残留期较长。长期暴露在含有毒死蜱的环境中，可能会存在神经毒性、生殖毒性，并可能会影响胚胎的生长发育。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用农药残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

七、孔雀石绿

孔雀石绿属于有毒的三苯甲烷类化学物，既是染料，也是杀真菌、杀细菌、杀寄生虫的药物。孔雀石绿具有潜在的致癌、致畸、致突变的作用。长期食用检出孔雀石绿的食品，可能会对人体健康有一定影响。