附件3

关于部分检验项目的说明

一、铝的残留量

铝是一种金属物质，它并非人体需要的微量元素，食品中含有的铝超过国家标准会对人体造成危害。食用铝超标的食品，铝会在人体内不断的累积，引起神经系统的病变，干扰人的思维、意识和记忆功能，严重者可能痴呆；摄入过高的铝，还可能导致沉积在骨质中的钙流失。餐饮食品中铝的残留量超标，主要是企业在生产过程中超范围超限量使用食品添加剂所致。

二、脱氢乙酸及其钠盐

脱氢乙酸及其钠盐作为食品防腐剂常添加到食品中，只要按照GB 2760进行使用，其本身对人体危害很小，可以通过代谢排到体外。但如果经常食用违规添加脱氢乙酸及其钠盐的食品，会对人体肝脏和神经系统等造成危害，特别是对代谢排毒能力较弱的老人、孕妇、小孩危害更明显。不合格原因可能是生产企业对食品添加剂的使用标准不熟悉，或是为了延长产品货架期而超限量添加脱氢乙酸及其钠盐。

三、营养标签

营养标签不合格，原因可能是：1、生产企业没有按照产品质量及时调整标签标识；2、食品生产时质量把控不严，没有做好出厂检验工作，导致产品质量与营养标签标识不符；3、生产企业对相关标准、法律法规不熟悉。

营养标签不合格，可能误导消费者。

四、五氯酚酸钠（以五氯酚计）

五氯酚酸钠属于有机氯农药，常被用作除草剂或者杀菌剂，由于他的水溶性，使它极易扩散，易蓄积在动物体内。根据中华人民共和国农业农村部公告第 250 号禁止使用五氯酚酸钠进行了明确的规定。食用含有五氯酚酸钠的食品，可能会造成乏力、头昏，严重者可能会引起恶心呕吐、昏迷。