部分不合格检验项目小知识

一、乙基麦芽酚

乙基麦芽酚是一种香味改良剂、增香剂，对食品中原有香味的调和、改善和增效具有显著效果，是一种食品用合成香料。长期大量食用乙基麦芽酚超标的食品可能引起头痛、恶心、呕吐、[呼吸困难](https://baike.baidu.com/item/%E5%91%BC%E5%90%B8%E5%9B%B0%E9%9A%BE/2540302%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.baidu.com/item/%E4%B9%99%E5%9F%BA%E9%BA%A6%E8%8A%BD%E9%85%9A/_blank)，严重时会导致肝脏损伤、骨骼和关节提前脆变。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，植物油脂中不得使用食品用香料、香精。食用植物油中检出乙基麦芽酚的原因，可能是生产经营者为达到以次充好的目的，在具有特殊香味的植物油脂中违规添加。

二、蔗糖

蔗糖是检验蜂蜜质量的一个重要理化指标，天然蜂蜜中蔗糖的含量相对较少。《食品安全国家标准 蜂蜜》（GB 14963—2011）中规定，蔗糖在枇杷蜂蜜（属于桉树蜂蜜、柑橘蜂蜜、紫苜蓿蜂蜜、荔枝蜂蜜、野桂花蜜之外的其他蜂蜜）中的最大限量值为5g/100g。蜂蜜中蔗糖含量超标的原因，可能是部分个体户及厂家用蔗糖（白糖或红糖）熬制后掺入蜂蜜中，导致蔗糖含量过高。

三、铝的残留量（干样品，以Al计）

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会导致运动和学习记忆能力下降，影响儿童智力发育。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，油炸面制品中铝的最大残留限量值（干样品，以Al计）为100mg/kg。油炸面制品中铝的残留量（干样品，以Al计）超标的原因，可能是个别企业为增加产品口感，在生产加工过程中超限量使用含铝添加剂，或者其使用的复配添加剂中铝含量过高。

四、大肠菌群

大肠菌群指的是具有某些特性的一组与[粪便](https://baike.baidu.com/item/%E7%B2%AA%E4%BE%BF%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.baidu.com/item/%E5%A4%A7%E8%82%A0%E8%8F%8C%E7%BE%A4/_blank)污染有关的细菌，需氧及兼性厌氧、在37℃能分解乳糖产酸产气的革兰氏阴性无芽胞杆菌。在《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934—2016 ）中规定，消毒餐饮具中不得检出大肠菌群。在消毒餐饮具中检出大肠菌群，可能是消毒过程中受人员、工器具等的污染，也可能是灭菌不彻底导致的，还有可能是消毒好的餐饮具摆放位置不恰当等。

五、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）

亚硝酸盐主要包括亚硝酸钠和亚硝酸钾，作为护色剂和防腐剂，可使肉制品呈现鲜艳的红色，也能够抑制肉毒梭菌的生长和繁殖。亚硝酸盐进入血液后可将血液中的亚铁血红蛋白氧化成高铁血红蛋白，且在酸性条件下（如胃液中）易与胺类物质发生反应，生成亚硝基化合物。摄入过量亚硝酸盐（一般为误食）可能引起急性中毒，临床上表现为口唇、指甲发绀、皮肤出现紫斑等缺氧症状，同时伴有头晕、恶心等症状。在关于禁止餐饮服务单位采购、贮存、使用食品添加剂亚硝酸盐的公告（中华人民共和国卫生部 国家食品药品监督管理局公告2012年第10号）中规定，不得使用亚硝酸盐。在卤猪肉中检测出亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）可能是在养殖或者加工过程中违规使用。