附件3

部分不合格项目小知识

1. 铝的残留量(干样品,以Al计)

含铝（aluminium）食品添加剂（比如钾明矾、铵明矾）可用作膨松剂、稳定剂。

按标准使用含铝食品添加剂不会对健康造成危害，但长期过量摄入铝可能与儿童智力发育障碍、软骨病、骨质疏松等疾病有关。

铝残留量超标的原因可能是个别生产经营企业为增加产品口感，在生产加工过程中超限量、超范围使用含铝添加剂，或者其使用的复配添加剂中铝含量过高，而在粉丝、粉条产品中，还可能是生产经营企业使用的原料受环境原因，天然含有较高含量的铝本底所致。

1. 阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)

阴离子合成洗涤剂（Anionic synthetic detergent）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。阴离子合成洗涤剂可影响生活饮用水的质量，是饮用水质量检测的重要指标之一，也是消毒餐（饮）具质量评价的重要指标之一。如果饮用水生产过程或餐具清洗消毒过程中控制不当，会造成洗涤剂在水体或餐具上的残留过量，对人体健康产生不良影响。

饮水中含量不合格可能是阴离子合成洗涤剂成为环境中的有机污染物，造成饮用水中阴离子合成洗涤剂含量超标。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，最终残留在餐（饮）具中。

1. 甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)

甜蜜素（sodium cyclamate），化学名称为环己基氨基磺酸钠，是一种常用甜味剂，其甜度是蔗糖的30~80 倍，可用于饮料、果汁、冰激凌、糕点、蜜饯等食品。

人体不吸收甜蜜素，几乎全部原样从粪便排出。联合国粮农组织（FAO）和世界卫生组织食品添加剂联合专家委员会（JECFA）建议其日容许摄入量（ADI）为 0~11mg/kg bw。

甜蜜素在蜜饯凉果中的使用易超标，其主要原因为在蜜饯凉果中除了作为甜味剂使用外，更重要的功能是增加风味。除了蜜饯凉果外，在腌渍的蔬菜中，也发现许多边远县镇农贸市场自产自销的散装酱菜中超标率较高。