**附件2：关于部分检验项目的说明**

1. **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）检测值超标的原因，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。

1. **铝的残留量**

商家在膨化食品和面制食品的生产过程中，为保持良好的口感，常常加入一些膨松剂。但膨松剂中多含有硫酸铝钾、硫酸铝铵等成分，一旦过量使用就容易造成出厂糕点的铝含量超标。长期食用铝含量过高的食品，会引起神经系统病变，表现为记忆减退、视觉与运动协调失灵，严重的会对人体细胞的正常代谢产生影响。儿童过量食用铝超标食品会严重影响其骨骼和智力发育。

2014年5月，国家卫生计生委等5部门联合发布了《关于调整含铝食品添加剂使用规定的公告》，规定自2014年7月1日起，禁止将酸性磷酸铝钠、硅铝酸钠和辛烯基琥珀酸铝淀粉用于食品添加剂生产、经营和使用，膨化食品生产中不得使用含铝食品添加剂，小麦粉及其制品（除油炸面制品、面糊、裹粉、煎炸粉外）生产中不得使用硫酸铝钾和硫酸铝铵，被称为“禁铝令”。本次抽检检出铝的残留量超标,说明生产企业存在超限量使用食品添加剂的情况。