附件3

食品抽检科普小知识

一、柠檬黄

柠檬黄是橙黄或亮橙色的粉末或颗粒，是一种合成着色剂，常用于饮料类配制酒、糖果、风味发酵乳、腌渍蔬菜、果冻、膨化食品等制品。柠檬黄基本无毒，不在体内贮积，绝大部分以原形排出体外；但是也存在健康风险。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）规定，挂面中不得使用。造成食品中柠檬黄不合格的主要原因有：生产经营企业超限量、超范围使用，或者未准确计量。

二、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，即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，其主要成分十二烷基磺酸钠，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，在消毒企业中广泛使用，但是如果餐具清洗消毒流程控制不当，会造成洗涤剂在餐具上的残留，对人体健康产生不良影响。因此，作为一种非食用的合成化学物质，应控制人体的摄入，《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）中规定，采用化学消毒法的餐（饮）具的阴离子合成洗涤剂应不得检出。出现阴离子合成洗涤剂不合格可能有以下几种原因∶部分单位使用的洗涤剂不合格；使用量过大，未经足够量清水冲洗；餐具漂洗池内清洗用水重复使用或餐具数量多，造成交叉污染，进而残存在餐（饮）具中。