**关于部分检验项目的说明**

铝的残留量

食品中检出铝残留量超过规定残留限量，主要原因是一些生产经营者超量使用明矾所致。明矾（含铝）是合法的食品添加剂，按标准使用不会对健康造成危害，但过量摄入会导致骨质疏松、记忆力减退、智力低下、行动迟钝等。主要涉及产品有淀粉制品、小麦粉制品、膨化食品、餐饮食品中米面及其制品（自制）、糕点、蜜饯等。根据国家食品安全风险评估专家委员会完成的中国居民膳食暴露风险评估结果显示，我国日常膳食中的含铝食品对一般居民健康造成不良影响的可能性不大，但对于长期食用高铝食品的消费者应予以关注。

**糖精钠**

糖精钠是食品工业中常用的合成甜味剂，它的甜度比蔗糖甜300-500倍，在生物体内不被分解，但其毒性不强，可由肾排出体外。《食品安全国家标准 [食品添加剂使用标准](http://down.foodmate.net/standard/sort/3/42543.html" \t "_blank)》（GB 2760-2014）酒类中不得使用糖精钠，超范围使用甜味剂的原因，可能是企业为了增加产品的甜味及口感而超范围使用。