附件4

关于部分检验项目的说明

**一、苯并[a]芘**

苯并［a］芘是一种芳烃类化合物，在环境中广泛存在，具有一定致癌性、致畸性、致突变性。《食品安全国家标准食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定，熏、烧、烤肉类肉制品中苯并［a］芘最大限量值为5μg/kg。熏、烧、烤肉类肉制品中苯并［a］芘超标的原因，可能是生产中关键工艺控制不当等。

**二、胭脂红**

胭脂红为水溶性偶氮类着色剂，在食品行业中应用广泛，可改善食品的外观和色泽。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，肉制品中不得使用胭脂红。胭脂红属于安全性较高的合成色素，但若长期过量食用胭脂红超标的食品，可能对人体健康产生一定影响。