附件2

部分不合格项目解读

一、蔬菜干制品不合格项目苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）解读

苯甲酸及其钠盐是食品工业中常用的一种防腐剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。长期食用苯甲酸及其钠盐超标的食品，可能造成肝脏积累性中毒，危害肝脏健康。《 食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB2760-2014）中规定，苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）在蔬菜干制品中不得使用。蔬菜干制品中苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）不合格的原因，可能是生产企业为延长产品保质期，或者弥补产品生产过程卫生条件不佳而违规使用；也可能是生产者对国家标准不了解或了解不够透彻，违规使用防腐剂所致。

二、香辛料类不合格项目二氧化硫残留量解读

二氧化硫是食品加工中常用的一种食品添加剂，通常情况下以焦亚硫酸钾、焦亚硫酸钠、亚硫酸钠、亚硫酸氢钠、低亚硫酸钠等亚硫酸盐的形式添加于食品中，或采用硫磺熏蒸的方式用于食品加工处理，具有漂白、防腐和抗氧化的作用。二氧化硫进入人体后最终转化为硫酸盐并随尿液排出体外，少量摄入不会对身体带来健康危害，但若过量食用可能引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB2760-2014）中规定，香辛料类中二氧化硫残留量不得使用。不合格原因可能是生产加工过程为了改善产品卖相使用该物质。

三、酱卤肉制品山梨酸及其钾盐（以山梨酸计），菌落总数

1.山梨酸及其钾盐抗菌性强，防腐效果好，是目前应用非常广泛的食品防腐剂。长期食用山梨酸及其钾盐超标的食品，可能对肝脏、肾脏、骨骼生长造成危害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定， 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）在酱卤肉中≤0.075g/kg。酱卤肉检出山梨酸及其钾盐，可能是生产者为延长产品保质期或者弥补产品生产过程中卫生条件不佳而违规超量使用了该防腐剂；也可能是企业对自身产品类型定位不清，计量不准确，没有弄清添加剂的使用规则。

2.菌落总数是指示性微生物指标，主要用来评价食品清洁度，反映食品在生产过程中是否符合卫生要求。《食品安全国家标准 熟肉制品》（GB2726-2016）中规定，酱卤肉产品同一批次5个样品中任一样品菌落总数检测结果均不允许大于105CFU/g，不允许3个及3个以上样品菌落总数检测结果在104CFU/g至105CFU/g之间。菌落总数超标的原因，可能是食品企业未按要求严格控制原料和生产加工过程的卫生条件，或者接触容器清洗消毒不到位。