

附件 4

部分不合格项目解读

一、蔬菜干制品不合格项目二氧化硫残留量解读

二氧化硫、焦亚硫酸钾（钠）、亚硫酸钠、亚硫酸氢钠、低亚硫酸钠是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂、抗氧化剂，硫磺也可以在蔬菜干制品、水果干类、蜜饯凉果等食品生产过程中用于熏蒸，以达到防腐和漂白的作用，使用后都会产生二氧化硫残留。少量二氧化硫进入人体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》（GB 2760-2014）规定干制蔬菜二氧化硫残留量不得超过 0.2g/kg。蔬菜干制品二氧化硫残留量超标的原因可能是生产过程中超量使用二氧化硫、焦亚硫酸钾（钠）、亚硫酸钠、亚硫酸氢钠、低亚硫酸钠或是使用硫磺熏蒸的时间过长。

二、餐（饮）具不合格项目大肠菌群解读

大肠菌群是指示食品污染状况常用的指标之一。食品中检出大肠菌群，提示被致病菌（如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌）污染的可能性较大。《食品安全国家标准消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）中规定，消毒餐（饮）具中大肠菌群不得检出（/50cm²）。造成餐饮具中大肠菌群超标的原因可能有以下几点：一是餐饮具清洗不彻底；二是餐饮具消毒不彻底（消毒液未达到规定浓度、餐饮具干热消

毒时未达到规定温度，或者是消毒时间不够）；三是操作人员或周围环境不清洁，造成餐饮具二次污染。

三、餐（饮）具不合格项目阴离子合成洗涤剂解读

阴离子合成洗涤剂，即我们日常生活中经常用到的洗衣粉、洗洁精、肥皂等洗涤剂的主要成分，其主要成分十二烷基苯磺酸钠，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。GB 14934-2016《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》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。

餐（饮）具中检出阴离子合成洗涤剂，原因可能是：餐（饮）具消毒单位使用的洗涤剂不合格或使用量过大，未经足够量清水冲洗，餐具漂洗池内清洗用水反复使用，餐具数量多，造成交叉污染，进而残存在餐（饮）具中。

四、糖果制品不合格项目铅（以 Pb 计）解读

铅是最常见的重金属元素污染物之一。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定，糖果中铅的最大限量值为 0.5 mg/kg。糖果中铅超标的原因，可能是生产企业使用铅含量超标的原料；也可能是食品生产加工过程中生产场所、加工设备中的铅迁移带入，使得终产品铅含量超标。