附件 2

关于抽检不合格项目的风险提示

一、食品添加剂问题

（一）二氧化硫残留量

二氧化硫是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，使用后产生二氧化硫残留。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。二氧化硫残留量不合格的原因，可能是生产企业为了改善产品色泽，超限量使用二氧化硫。

（二）诱惑红

诱惑红，别名艳红、阿落拉红，属于合成着色剂，在食品工业中有非常广泛的应用。诱惑红应按照标准使用，诱惑红不合格的原因，可能是生产企业为改善产品色泽而超范围使用。

（三）柠檬黄

柠檬黄是一种酸性合成着色剂，主要用于饮料、果酱、蜜饯凉果等食品。少量柠檬黄会被人体消化代谢排出，但其没有营养价值，长期食用柠檬黄超标的食品可能对人体健康产生一定影响。柠檬黄不合格的原因可能是，企业在生产加工过程中，为了改善产品色泽而超范围使用。

（四）日落黄

日落黄是常见的人工合成着色剂，在食品生产中应用广泛。

长期摄入日落黄超标的食品，可能会引起风疹、荨麻疹、腹泻等。日落黄不合格的原因，可能是个别企业为改善产品色泽、提高市场价值而超范围使用。

（五）防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和

防腐剂是常见的食品添加剂，能抑制微生物的生长繁殖，防止食品腐败变质从而延长保质期。防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和超标的原因，可能是生产厂商对国家标准不了解或了解得不够透彻，随意添加多种防腐剂所致。

（六）甜蜜素

甜蜜素，化学名称为环己基氨基磺酸钠，是食品生产中常用的甜味剂之一，其甜度是蔗糖的 40-50 倍。长期摄入甜蜜素超标的食品，可能对人体的肝脏和神经系统造成一定危害。甜蜜素检测值超标的原因，可能是生产企业为增加产品甜度超限量使用。

（七）苯甲酸及其钠盐

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。长期摄入苯甲酸及其钠盐超标的食品，可能对肝脏功能产生一定的损害。苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）检测值超标的原因，可能是生产企业为延长产品保质期超限量使用；也可能是在使用过程中未准确计量。

（八）亮蓝

亮蓝又名食用蓝色 2 号，属于水溶性非偶氮类化合物，是常见的人工合成着色剂，在食品生产中应用广泛。亮蓝不合格的原

因，可能是生产企业为改善产品色泽而超范围使用。

（九）山梨酸及其钾盐

山梨酸及其钾盐是食品防腐保鲜剂，具有广泛的抑菌效果和防霉性能。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。山梨酸及其钾盐不合格的原因，可能是企业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超范围使用。

二、重金属污染问题

铅

铅是一种常见的重金属元素污染物，具有慢性蓄积性的危害，长期食用铅超标的食品，可能会对人体的血液系统、神经系统产生损害。铅超标可能是企业在生产时未对原料进行严格验收，也可能是食品生产加工过程中加工设备、容器、包装材料中的铅迁移带入导致。

三、质量指标问题

（一）酒精度

酒精度又叫酒度，是指在20℃时，100毫升酒中含有乙醇（酒精）的毫升数，即体积（容量）的百分数。酒精度是酒类的品质指标之一，其含量应符合产品标签标示要求。酒精度未达到产品标签标示要求的原因，可能是企业生产工艺控制不严格或检验器具不准确等因素造成。

（二）过氧化值

过氧化值主要反映食品中油脂是否氧化变质，食用过氧化值

超标的食品，可能导致肠胃不适、腹泻等症状。过氧化值超标的原因，可能是产品在储存过程中环境条件控制不当，导致油脂酸败；也可能是原料储存不当，导致脂肪过度氧化，使得终产品过氧化值超标。

四、微生物污染问题

（一）大肠菌群

大肠菌群是国内外通用的食品污染常用指示菌之一。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。大肠菌群超标可能是产品的原料、包装材料受到污染，或者生产过程中受到加工人员、工具器具等污染造成；也可能是储运过程和销售终端未能持续保持储运条件，或因包装不严、破损等问题造成二次污染。

（二）菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，主要反映食品在生产过程中是否符合卫生要求。菌落总数超标说明个别企业可能未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，或者包装容器清洗消毒不到位；还有可能与产品包装密封不严，储运条件控制不当等有关。

（三）霉菌

霉菌是评价食品卫生质量的指示性指标，食品中霉菌严重超标，将会破坏食品的营养成分，使食品失去食用价值。霉菌超标的原因，可能是原料或包装材料受到霉菌污染，也可能是产品在生产加工过程中卫生条件控制不到位，还可能与产品储运条件不当有关。

五、其他问题

黄曲霉毒素 B_1

黄曲霉毒素 B_1是一种真菌毒素，长期食用黄曲霉毒素 B_1超标的食品，可能对肝脏造成损害。黄曲霉毒素 B_1超标的原因，可能是企业采购时未严格挑拣原料并进行相关检测，或原料的采收和储运条件控制不当，导致产品受到黄曲霉等霉菌污染产毒；也可能是产品加工过程中工艺控制不当。