

附件 3

不合格项目解读

一、甜蜜素

化学名称为环己基氨基磺酸钠，是一种常用甜味剂，可用于饮料、果汁、冰激凌、糕点、蜜饯等食品。造成面点中甜蜜素不合格的原因应该是经营者为增加产品甜味、改善口感，超范围使用甜蜜素所致。

二、二氧化硫残留量

二氧化硫对食品有漂白、防腐和抗氧化作用，是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，使用后会产生二氧化硫残留。八角中二氧化硫超标的原因，可能是使用时不计量或计量不准确造成；而瓜子、山奈中二氧化硫超标的原因，可能是个别生产经营者为降低成本使用劣质原料，其后为了提高产品色泽使用二氧化硫；也有可能是由于使用硫磺熏蒸漂白这种传统工艺或直接使用亚硫酸盐浸泡保鲜所造成。

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。食品安全国家标准中规定，食糖中不得使用柠檬黄。该指标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导致。

四、阴离子合成洗涤剂

其主要成分是十二烷基苯磺酸钠，是日常生活中经常用到的洗涤用品的主要成分，具有使用方便、易溶解、稳定性好、成本低等优点。餐具中检出阴离子合成洗涤剂，可能是餐饮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或餐具漂洗池内清洗用水重复使用或餐具数量多，造成交叉污染，进而残存在餐具中。

五、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。餐具中检出大肠菌群的原因可能是餐具清洗、灭菌不彻底，或存放过程中受到污染所致。

六、糖精钠

糖精钠是普遍使用的人工合成甜味剂，但食用较多的糖精钠会影响肠胃消化使食欲减退。造成面点中糖精钠不合格的原因应该是加工者为增加产品甜味、改善口感，超范围使用含糖精钠的甜味剂所致。

七、恩诺沙星

恩诺沙星属喹诺酮类药物，是一类人工合成的广谱抗菌药，是动物专属用药。长期食用恩诺沙星超标的食品，可能导致在人体中蓄积进而产生危害。水产品中恩诺沙星超标的原因，可能是养殖户在养殖过程中为快速控制疫病，违规加大用药量或不遵守休药期规定，致使产品上市销售时药物残留超标。

八、铅

铅是常见的重金属污染物之一，人体多通过摄取食物、饮用自来水等方式把铅带入人体。调味品中铅超标的原因，可能是原料种植过程中对环境中铅元素的富集所致。