

## 不合格项目解读

1.二氧化硫是一种允许使用的食品添加剂，具有护色、防腐、漂白和抗氧化等作用。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，沙参中二氧化硫残留量不得超过 0.2g/kg。沙参中二氧化硫残留量超标的原因，可能是生产企业为了改善沙参的色泽，从而超量使用二氧化硫；也有可能是使用时不计量或计量不准确。

2.苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）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。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，蔬菜制品使用苯甲酸及其钠盐不得超过 1.0g/kg。蔬菜制品中检出苯甲酸及其钠盐的原因，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中卫生条件不佳而超范围使用。长期摄入违规添加苯甲酸及其钠盐的食品，可能对肝脏功能产生一定的影响。

3.包装饮用水亚硝酸盐超标原因：主要是由于生产环境控制不严，工厂、设备、工人消毒不够；瓶盖较薄、密封性差、消毒不彻底；运输、销售过程中多层叠放、挤压和粗暴装卸等原因造成的。

4.桶装水检出铜绿假单胞菌的原因：水源水防护不当，水体受到污染；部分企业对卫生管理认识不足，操作不够规范，生产过程中交叉污染；回收桶未配备自动刷洗消毒设备，仅手工刷洗或灌装前在灌装机上短暂冲洗桶内壁；生产车间湿

度大，易滋生细菌；流通环节中，存放时间长，水桶多次循环使用增加了二次污染风险。