不合格项目解读

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，可能导致肝脏积累性中毒，危害肝脏健康。根据《GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》中的相关规定，豆腐中不得使用甜蜜素。

卤肉中亚硝酸盐是一种常用的护色剂和防腐剂，由于亚硝酸盐用在卤制品中有发色、抗氧化和防腐等功效，一些企业在卤制品的加工过程中经常会使用。因此，近年来消费者时常会遭遇亚硝酸盐中毒事件。亚硝酸盐过量不仅可导致机体组织缺氧，轻则头晕恶心，重则造成中毒身亡。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》GB 2760规定亚硝酸钠、亚硝酸钾可作为护色剂、防腐剂在腌腊肉制品、酱卤肉制品和熏、烧、烤肉等加工中使用，并规定了最大使用量和最大残留量。

**白酒中甜蜜素超标的原因可能是企业为改善产品的口感，在白酒中添加甜蜜素等甜味剂来调节风味，或者购入了含有甜蜜素的白酒为原料生产加工所致，甜蜜素长期超量摄入**可能有致癌、致畸，以及损害肝、肾及神经系统功能等副作用。根据《GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》中的相关规定，白酒中不得使用甜蜜素。