达州市普通食品

抽检不合格项目解读

一、餐饮环节卤肉制品检出亚硝酸盐解读。亚硝酸盐是常用的防腐剂和抗氧化剂。亚硝酸盐作为肉制品护色剂，可与肉品中的肌红蛋白反应生成玫瑰色亚硝基肌红蛋白，增进肉的色泽；还可增进肉的风味和有防腐剂的作用，防止肉毒梭菌的生长和延长肉制品的保质期。《中华人民共和国卫生部 国家食品药品监督管理局<关于禁止餐饮服务单位采购、贮存、使用食品添加剂亚硝酸盐的公告>(2012年第10号)中规定，在餐饮单位自制的酱卤肉制品不得使用亚硝酸盐。长期食用亚硝酸盐超标的食品，可能引起恶心、呕吐等胃肠道反应。

二、馒头不合格项目甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）解读。甜蜜素是以环己胺为原料制成的环己基氨基磺酸钠（甜 蜜素）。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》GB 2760-2014中规定，甜蜜素在小麦粉制品（自制）中不得使 用。发酵面制品中检出甜蜜素的原因，可能是商家为了降低成本、改善口感，且不了解相关标准，从而超范围使用甜味剂。

三、山奈中检出二氧化硫残留量解读。二氧化硫是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，可使食品的着色物质还原褪色，遇水产生的亚硫酸对食品的褐变有抑制作用，对细菌、真菌、酵母菌也有抑制作用。少量二氧化硫进入人体不会对身体带来健康危害，但若过量食用会引起如恶心、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规定山奈中不得使用二氧化硫。山奈中检出二氧化硫的原因，可能是为改善产品色泽、延长存储时间而超范围使用。