达州市普通食品

抽检不合格项目解读  
(2024年第21号)

一、蔬菜干制品二氧化硫残留量不符合食品安全国家标准规定。二氧化硫是国内外允许使用的一种食品添加剂，通常情况下该物质以焦亚硫酸钾、焦亚硫酸钠、亚硫酸钠、亚硫酸氢钠、低亚硫酸钠等亚硫酸盐的形式添加于食品中，或采用硫磺熏蒸的方式用于食品处理，发挥护色、防腐、漂白和抗氧化的作用。在蔬菜干制品贮藏和加工过程中可以防止氧化褐变或微生物污染。利用二氧化硫气体熏蒸，可抑制原料中氧化酶的活性，使制品色泽明亮美观。《食品添加剂使用标准》规定蔬菜干制品二氧化硫残留量不大于0.2g/kg。

二、白芷、山奈检出二氧化硫残留量：二氧化硫是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，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规定白芷、山奈中不得使用二氧化硫。白芷、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。

三、餐饮环节卤肉制品检出亚硝酸盐：按照2012年5月28日，卫生部和食品药品监管局联合发布的2012年第10号公告规定：为保证食品安全，确保公众身体健康，根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例的规定，现决定禁止餐饮服务单位采购、贮存、使用食品添加剂亚硝酸盐（亚硝酸钠、亚硝酸钾），自公告之日起施行。餐饮户不得采购、贮存、使用亚硝酸盐。餐饮户销售自制食品检出亚硝酸盐的，按照《食品安全法》第124条第一款第三项“（三）生产经营超范围、超限量使用食品添加剂的食品；”处理。