达州市省级食品

抽检不合格项目解读

一、二氧化硫残留量

食品添加剂二氧化硫，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中规定，蔬菜干制品中二氧化硫残留量不得超过0.2g/kg。蔬菜干制品中二氧化硫残留量超标的原因，可能是生产企业为了改善其色泽，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。

二、甜蜜素违规添加

《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》GB 2760中规定，甜蜜素在白酒和馒头中不得使用。白酒和馒头中检出甜蜜素的原因，可能是生产企业为降低产品成本，在白酒和馒头中违规添加甜蜜素。长期饮用检出甜蜜素的白酒，可能对人体的肝脏和神经系统造成损害。

三、消毒餐饮具检出大肠杆菌和阴离子合成洗涤剂

1.餐馆的消毒餐饮具（复用餐饮具）中检出大肠菌群，提示被肠道致病菌(如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌) 污染的可能性较大。而一般情况下，造成餐饮具的大肠菌群超标的原因有：洗餐具的水受到了污染，厨房卫生条件差，餐具清洗过程中没有消毒且长期使用，洗餐具的地方靠近厕所，洗餐具的师傅上厕所后没有勤洗手，无菌意识薄弱，餐具存放的地方不干净，造成二次污染。消费者使用了大肠菌群超标的餐具，会引起腹泻、肠胃感染。

2.餐馆的消毒餐饮具（复用餐饮具)检出阴离子合成洗涤剂的原因：

（1）清洗餐具所用洗涤剂、消毒剂不合格。根据GB14934规定，所用的洗涤剂、消毒剂应符合GB 14930.1《洗涤剂》、GB 14930.2《食品安全国家标准 消毒剂》规定。如果用于清洗餐具的洗涤剂、消毒剂不符合标准，这样不仅清洗不干净餐具反而会造成二次污染。

（2）洗涤剂或消毒剂未彻底冲洗干净。可能使用了过量的洗涤剂、消毒剂或水冲洗不充分、不彻底，造成餐具上残留洗涤剂、消毒剂。