**附件1：**

**部分不合格项目小知识**

**一、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）**

山梨酸及其钾盐抗菌性强，防腐效果好，是目前应用非常广泛的食品防腐剂。长期食用山梨酸及其钾盐超标的食品，可能对肝脏、肾脏、骨骼生长造成危害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）在熟肉制品中最大使用限量为0.075g/kg，肉灌肠类中最大使用限量为1.5g/kg。该批次产品中山梨酸及其钾盐的检出值符合食品安全国家标准规定,但是由于该批次产品包装标签标示为“本产品不含防腐剂”，所以不符合产品包装标签标示要求。熟肉制品中检出山梨酸及其钾盐的原因，可能是企业使用的原辅料如酱油中含有山梨酸及其钾盐，造成终产品超标；也可能是为了延长产品保质期而未按标签标示生产。

**二、亚硫酸盐（以SO2计）**

亚硫酸盐是常用的漂白剂、防腐剂和抗氧化剂。长期食用亚硫酸盐超标的食品，可能引起恶心、呕吐等胃肠道反应。《豆芽卫生标准》（GB 22556—2008）中规定，豆芽中的亚硫酸盐（以SO2计）应符合≤0.02g/kg的规定。豆芽中亚硫酸盐超标的原因，可能是为使豆芽外观白净，使用加入漂白剂的水进行浸泡。

**三、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，具有漂白、防腐和抗氧化作用。少量的二氧化硫进入人体不会对身体造成健康危害，但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—2014）中规定，二氧化硫（以SO2残留量计）在蜜饯凉果中的最大使用量为0.35g/kg。蜜饯凉果中二氧化硫超标的原因，可能是生产者使用劣质原料以降低成本后为提高产品色泽而超量使用二氧化硫，也可能是使用时不计量或计量不准确，还可能是由于使用硫磺熏蒸漂白这种传统工艺或直接使用亚硫酸盐浸泡所造成。

 **四、铅（以Pb计）**

铅是最常见的重金属污染物，是一种严重危害人体健康的重金属元素，可在人体内蓄积。长期摄入铅含量超标的食品，会对血液系统、神经系统产生损害。可能是生产企业对原料把关不严格，使用了铅含量超标的原料；也可能是生产设备迁移带入食品，导致终产品铅含量超标。