**附件4**

抽检主要不合格项目说明

1.二氧化硫残留

二氧化硫是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，进入人体内后最终转化为硫酸盐并随尿液排出体外。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。二氧化硫不符合标准的原因可能是个别生产者使用劣质原料以降低成本，其后为了提高产品色泽超量使用二氧化硫。

2.大肠菌群

大肠菌群是国内外通用的食品污染常用指示菌之一。食品中检出大肠菌群，提示被致病菌（如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌）污染的可能性较大。本次检出大肠菌群超标的产品均未检出致病菌，结合居民膳食结构、抽检情况等因素综合分析，健康风险较低，但反映该食品卫生状况不达标。大肠菌群超标可能由于产品的加工原料、包装材料受污染，或在生产过程中产品受人员、工器具等生产设备、环境的污染、有灭菌工艺的产品灭菌不彻底而导致。

3.铜绿假单胞菌

铜绿假单胞菌是一种条件致病菌, 广泛分布于各种水、空气、正常人的皮肤、呼吸道和肠道等，易在潮湿的环境存活，对消毒剂、紫外线等具有较强的抵抗力，对于抵抗力较弱的人群存在健康风险。

　　天然矿泉水中铜绿假单胞菌超标可能是源水防护不当，水体受到污染；生产过程中卫生控制不严格，如从业人员未经消毒的手直接与矿泉水或容器内壁接触；或者是包装材料清洗消毒有缺陷所致。

4. 酒精度  
　　酒精度又叫酒度，是指在20℃时，100毫升酒中含有乙醇（酒精）的毫升数。酒精度是酒类产品的一个重要理化指标，含量不达标主要影响产品的品质。  
　　酒精度不合格可能是个别企业生产工艺控制不严格或生产工艺水平较低，无法有效控制酒精度的高低；也可能是个别企业为了降低成本，故意标高酒精度，以提高销售价格，欺骗消费者；也不排除生产者的检验器具未准确计量，检验结果出现偏差的情况。

5. 苯甲酸及其钠盐

苯甲酸及其钠盐是食品工业中常见的防腐保鲜剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB2760—2014）中规定，苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）在腌渍的蔬菜中最大使用量为1.0g/kg。苯甲酸及其钠盐的安全性较高，少量苯甲酸对人体无毒害，可随尿液排出体外，在人体内不会蓄积。若长期过量食入苯甲酸超标的食品可能会对肝脏功能产生一定影响。

6.**甜蜜素**

甜蜜素是目前常用的食品添加剂之一，广泛应用于各种食品中，主要赋予食品甜味。国家强制性标准《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB2760—2014）规定，小麦制品、白酒中不允许添加甜蜜素。包子馒头、白酒中超范围使用甜蜜素的原因应该是企业为改善产品口感，违规添加所致。虽然甜蜜素在人体内无积蓄，安全性较高，但相关食品生产企业仍应严格按照GB2760—2014规定的产品使用范围及使用量执行。

7.亚硝酸盐

亚硝酸盐主要包括亚硝酸钠和亚硝酸钾，作为护色剂和防腐剂，可使肉制品呈现鲜艳的红色，也能够抑制肉毒梭菌的生长和繁殖。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB2760-2014）规定，亚硝酸钠和亚硝酸钾在腌腊肉制品、酱卤肉制品中，最大使用量为0.15g/kg，残留量（以亚硝酸钠计）不超过30mg/kg。亚硝酸盐进入血液后可将血液中的亚铁血红蛋白氧化成高铁血红蛋白，且在酸性条件下（如胃液中）易与胺类物质发生反应，生成亚硝基化合物。摄入过量亚硝酸盐（一般为误食）可能引起急性中毒，临床上表现为口唇、指甲发钳、皮肤出现紫斑等缺氧症状，同时伴有头晕、恶心等症状。