附件2

部分不合格项目解读

一、蔬菜制品不合格项目二氧化硫残留量解读

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加工处理，具有漂白、防腐和抗氧化的作 用。二氧化硫进入人体后最终转化为硫酸盐并随尿液排出体外，少量摄入不会对身体带来健康危害，但若过量食用可能引起如恶心、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，蔬菜干制品中二氧化硫残留量不应超过0.2g/kg。 蔬菜干制品中二氧化硫残留量不合格原因一是生产加工过程未严格管控原料，或加工过程超限量使用相关食品添加剂，二是人为熏制延长保质期。

二、蔬菜制品不合格项目铅解读

铅是一种能够在生物体内蓄积且排除缓慢的重金属污染物，人体若长期大量摄入铅含量超标的食品，铅会蓄积在体内，危害人体健康。根据《食品安全国家标准 食品中污染物限量》标准（GB 2762-2017）之规定要求。铅含量超标可能是生产企业管理制度缺失对原辅料把关不严，使用了铅含量超标的原辅料，也可能是食品生产加工过程中加工设备、容器、包装材料中的铅迁