附件2

**关于部分检验项目的说明**

**一、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）**

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。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。苯甲酸及其钠盐超标的原因一是企业为增加产品保质期、或为弥补产品生产过程中卫生条件差而超限量使用；二是企业在使用时未能准确计量。

1. **脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）**

脱氢乙酸及其钠盐广泛用于食品防腐，对霉菌具有较强的抑制作用。脱氢乙酸及其钠盐能迅速而完全地被人体组织所吸收，进入人体后即分散于血浆和部分器官中，有抑制体内多种氧化酶的作用。长期大量食用脱氢乙酸及其钠盐超标产品，可能对人体健康产生一定影响。造成脱氢乙酸及其钠盐不合格的原因一是生产企业为防止食品腐败变质，延长食品保质期，超限量使用了脱氢乙酸及其钠盐；二是生产企业在使用脱氢乙酸及其钠盐时未能准确计量。

**三、二氧化硫残留量**

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，腌渍的蔬菜中二氧化硫残留量不应超过0.1g/kg。不合格原因主要是生产加工过程管控不到位，超限量使用食品添加剂。