附件3

关于抽检不合格项目的风险提示

一、其他污染问题

**二氧化硫残留量**

硫酸盐作为食品添加剂可以起到漂白，防腐和抗氧化的功效，最大使用量以二氧化硫残留量计。二氧化硫残留量不合格原因一是生产经营者为了延长产品保质期、提升产品感官品相而违规违法使用食品添加剂，二是企业对GB2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》不熟悉，对自己生产的产品的所允许使用的食品添加剂类别及使用量不太清楚。对于GB 2760中允许使用的食品添加剂品类，在规定的范围内，规定的限量内合理使用，不会对人造成积累性危害，还可以有效改善食品性状，保持食品营养价值。超限量或超范围使用食品添加剂才会对人的饮食产生不可预知的危害。

二、添加剂指标

**脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)**

脱氢乙酸及其钠盐作为一种广谱食品防腐剂，对霉菌和酵母菌的抑制能力强，为苯甲酸钠的 2-10 倍，在高剂量使用时能抑制细菌。根据《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）规定，糕点中过氧化值最大限量为0.50g/kg。脱氢乙酸超标的原因可能是个别生产经营企业为防止食品腐败变质，超量使用了该添加剂，或者其使用的复配添加剂中该添加剂含量较高；也可能是在添加过程中未计量或计量不准。脱氢乙酸毒性较低，按标准规定的范围和使用量使用是安全的。脱氢乙酸及其钠盐能被人体完全吸收，并能抑制人体内多种氧化酶，长期过量摄入脱氢乙酸及其钠盐会危害人体健康。