

不合格检验项目说明

1.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一种防腐剂，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。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，苯甲酸及其钠盐在腌渍的蔬菜中最大使用限量为 1.0g/kg。腌渍的蔬菜中检出苯甲酸及其钠盐，可能是企业为延长产品保质期，或者弥补产品生产过程卫生条件不佳而超范围使用。

2.山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)

山梨酸及其钾盐是食品添加剂中防腐剂的一种。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，山梨酸及其钾盐在腌渍的蔬菜中最大使用限量为 1.0g/kg。腌渍的蔬菜中山梨酸及其钾盐超标的原因，可能是生产企业为延长产品保质期，从而超限量使用相关食品添加剂。长期摄入山梨酸及其钾盐超标的食品，可能对人体的健康造成损害。

3.防腐剂各自用量占其最大使用量比例之和

防腐剂是以保持食品原有品质和营养价值为目的的食品添加剂，它能抑制微生物的生长繁殖，防止食品腐败变质从而延长保质期。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB2760-2014）中不仅规定了我国在食品中允许添加的某一添加剂的种类、使用量或残留量，

而且规定了同一功能的防腐剂在混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过1。

4. 阴离子合成洗涤剂

阴离子合成洗涤剂，即我们日常生活中经常用到的洗衣粉、洗洁精、洗衣液、肥皂等洗涤剂的主要成分，其主要成分十二烷基磺酸钠，是一种低毒物质，因其使用方便、易溶解、稳定性好、成本低等优点，在消毒企业中广泛使用，但是如果餐具清洗消毒流程控制不当，会造成洗涤剂在餐具上的残留，对人体健康产生不良影响。因此，作为一种非食用的合成化学物质，应控制人体的摄入。《食品安全国家标准消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）规定，采用化学消毒法的餐（饮）具的阴离子合成洗涤剂应不得检出。

餐（饮）具中检出阴离子合成洗涤剂，可能是部分单位使用的洗涤剂不合格或使用量过大，未经足够量清水冲洗或餐具漂洗池内清洗用水重复使用或餐具数量多，造成交叉污染，进而残存在餐（饮）具中。