

关于抽检不合格项目的风险提示

一、食品添加剂问题

（一）二氧化硫残留量

二氧化硫是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，使用后产生二氧化硫残留。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，但若过量食用可能引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。二氧化硫残留量不合格的原因，可能是生产企业为了改善产品色泽，超范围超限量使用二氧化硫。

（二）胭脂红

胭脂红为水溶性偶氮类着色剂，在食品行业中应用广泛，可改善食品的外观和色泽。胭脂红属于安全性较高的合成色素，但若长期过量食用胭脂红超标的食品，可能对人体健康产生一定影响。胭脂红不合格原因，可能是在生产过程中，企业为凸显产品色泽超限量使用。

（三）亮蓝

亮蓝又名食用蓝色 2 号，水溶性非偶氮类化合物，是常见的人工合成着色剂，在食品生产中应用广泛。亮蓝不合格的原因，可能是生产企业为改善产品色泽而超范围使用。

（四）安赛蜜

安赛蜜又称乙酰磺胺酸钾，作为甜味剂广泛应用于食品中，不在人体内代谢和提供能量。长期过量食用安赛蜜超标的食品，

可能会对人体健康造成一定影响。安赛蜜不合格的原因，可能是企业为增加产品甜味而超限量使用。

（五）诱惑红

诱惑红，别名艳红、阿落拉红，属于合成着色剂，在食品工业中有非常广泛的应用。诱惑红应按照标准使用，诱惑红不合格的原因，可能是生产企业为改善产品色泽而超限量使用。

二、质量指标问题

（一）色值

色值是食糖的品质指标之一，是白砂糖、绵白糖、冰糖等质量等级划分的主要依据之一，它主要影响糖品的外观，是杂质多寡的一种反映，也是生产工艺水平的一种体现。色值超标的原因，可能是生产企业关键工艺控制不当、食糖储运条件不佳等。

（二）过氧化值

过氧化值主要反映食品中油脂是否氧化变质，食用过氧化值超标的食品，可能导致肠胃不适、腹泻等症状。过氧化值超标的原因，可能是产品在储存过程中环境条件控制不当，导致油脂酸败；也可能是原料储存不当，导致脂肪过度氧化，使得终产品过氧化值超标。

三、微生物污染问题

菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，主要反映食品在生产过程中是否符合卫生要求。菌落总数超标说明个别企业可能未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，或者包装容器清洗消毒不到位；还有可能与产品包装密封不严，储运条件控制不当等有关。