附件2

部分不合格项目的小知识

一、乙二胺四乙酸二钠

乙二胺四乙酸二钠作为食品添加剂广泛用作稳定剂、抗氧化剂、防腐剂、螯合剂，防止金属离子引起的变色、变质、变浊及维生素的氧化损失。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中允许蜜饯凉果中的果脯类（仅限地瓜果脯）使用乙二胺四乙酸二钠（最大使用量为0.25g/kg），其他类别的蜜饯凉果类不得使用。乙二胺四乙酸二钠可对粘膜、上呼吸道、眼睛、皮肤产生刺激作用。长期大量食用乙二胺四乙酸二钠超标食品可能对人体健康产生一定影响。

二、二氧化硫残留量

二氧化硫、焦亚硫酸钾、亚硫酸钠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。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定蜜饯凉果类二氧化硫残留量不得超过0.35g/kg。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。

三、大肠菌群

大肠菌群是国内外通用的食品污染常用指示菌之一。食品中检出大肠菌群，提示被致病菌（如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌）污染的可能性较大。大肠菌群超标可能由于产品的加工原料、包装材料受污染，或在生产过程中产品受人员、工器具等生产设备、环境的污染、有灭菌工艺的产品灭菌不彻底而导致。

四、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，并非致病菌指标。主要用来评价食品清洁度，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。

五、柠檬黄、日落黄、胭脂红

柠檬黄、日落黄、胭脂红是一种人工合成的食用着色剂，其在食品中的使用范围和使用限量需要严格按照国家标准《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）的要求执行，该标准规定柠檬黄、日落黄和胭脂红在茶叶中为不得使用。茶叶中检出柠檬黄、日落黄和胭脂红可能是企业在生产加工过程中为了改善茶叶感官品质，超范围使用了该类食品添加剂。合成着色剂本身没有营养价值,但长期过量食用可能对人体健康产生一定影响。