

附件 3

不合格项目解读

一、阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）

阴离子合成洗涤剂的主要成分十二烷基苯磺酸钠，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。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934—2016）中规定，采用化学法的复用餐（饮）具中不得检出阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）。复用餐饮具上检出阴离子合成洗涤剂的原因，可能是部分单位的洗涤剂用量过大，餐具未经足量清水冲洗；或餐具漂洗池内清洗用水重复使用；或因餐具数量过多，引起交叉污染，导致洗涤剂残存在餐（饮）具中。

二、铅（以 Pb 计）

铅是最常见的重金属污染物，是一种危害人体健康的重金属元素，可在人体内蓄积。长期摄入铅含量超标的食品，会对血液系统、神经系统造成损害。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2022）中规定，其他固体调味料中铅（以 Pb 计）的最大限量值为 1.0mg/kg。其他固体调味料中铅（以 Pb 计）检验值超标的原因，可能是生产企业使用的原料铅含量超标；也可能是生产设备或包装材料中的铅迁移带入。

三、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)

山梨酸及其钾盐抗菌性强，防腐效果好，是目前应用非常广泛的食品防腐剂。长期食用山梨酸及其钾盐超标的食品，可能对肝脏、肾脏、骨骼造成危害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2024）中规定，山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）在饮料中的最大使用限量为 0.5g/kg。山梨酸及其钾盐超标的原因，可能是生产企业为延长保质期或抑制微生物生长，在添加时超出国家标准规定的最大使用量，导致残留超标；也可能是使用了复合添加剂，但未注意成分配比，导致山梨酸及其钾盐总量超标。