

# 食品安全抽样检验部分不合格

## 检验项目小知识

### 一、碎米(小碎米)

碎米（小碎米）是大米质量的重要指标，碎米超标虽然对人体健康没有太大影响，但碎米率高将影响大米的整齐度和口感，同时也不利于储藏。GB/T 1354-2018《大米》对不同品质、不同稻谷类型及不同等级的大米有不同的要求。碎米（小碎米）不合格原因可能由于企业未严格按照产品质量标准的要求控制小碎米的比例，还可能是企业在生产过程中为降低成本而以次充好。

### 二、二氧化硫残留量

二氧化硫是国内外允许使用的一种食品添加剂，通常情况下以焦亚硫酸钾、焦亚硫酸钠、亚硫酸钠、亚硫酸氢钠、低亚硫酸钠等亚硫酸盐的形式添加于食品中，或采用硫磺熏蒸的方式用于食品加工处理，具有漂白、防腐和抗氧化的作用。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，少量摄入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。二氧化硫不合格的原因是个别生产经营企业使用劣质原料以降低成本，其后为了提高产品色泽而超范围使用二氧化硫。

### 三、铅（以 Pb 计）

铅是一种常见的重金属元素污染物，会严重危害人体健康。长期

食用铅超标的食品，可能会对人体的血液系统、神经系统产生损害，尤其对儿童生长和智力发育的影响较大。铅超标的原因，可能是企业在生产时未对原料进行严格验收或为降低产品成本而采用劣质原料，由污染生产原料或辅料带入到产品中，亦可能是食品生产加工过程中的加工设备、容器、包装材料中的铅迁移带入。

#### 四、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洁精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，在清洗消毒企业和餐饮企业中广泛使用，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。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用量过大，或者未经足够量清水冲洗，或餐具漂洗池内清洗用水重复使用，造成交叉污染，进而残存在餐（饮）具中。

#### 五、糖精钠

糖精钠是食品中常用的合成甜味剂。糖精钠对人体无任何营养价值，食用较多的糖精钠，会影响肠胃消化酶的正常分泌，降低小肠的吸收能力，使食欲减退。造成糖精钠超标的原因，可能是企业为增加产品甜味而超范围使用。