附件1

**不合格项目的说明**

一、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用的防腐保鲜剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。GB2760中规定，苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）在腌渍的蔬菜中最大使用量为1.0g/kg。酱腌菜中苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）超标是企业在生产加工过程中未按规定使用或者企业所使用的计量器具未校准造成的。苯甲酸及其钠盐的安全性较高，少量食入苯甲酸及其钠盐对人体无毒害，可随着尿液排出体外，在人体内不会蓄积。若长期过量食入苯甲酸及其钠盐超标的食品可能对人体肝脏功能产生一定影响。

二、铅(以Pb计)

铅是常见的重金属污染物之一。铅对人体具有慢性蓄积性的危害，长期摄入铅超标的食品，可能对人体神经系统、造血系统、心血管系统、泌尿系统造成损害。《食品安全国家标准食品中污染物限量》GB2760中规定，酱腌菜中铅的最高限量值为1.0mg/kg。酱腌菜中铅超标的原因，可能是蔬菜种植过程中富集环境中的铅元素；也可能是食品生产加工过程中由加工设备、辅料、包装材料迁移带入。