

海口市食品安全委员会办公室

海食安办〔2023〕14号

海口市食品安全委员会办公室 关于发布酱腌菜消费提示的通知

各区食安办，市食安委各有关成员单位：

为帮助消费者科学选购和食用酱腌菜，我办特发布酱腌菜消费提示。

市食品安全办将在市内主流媒体进行宣传，请各单位也利用当地广播、电视、报纸、手机短信、宣传单等方式进行宣传，尤其是要深入到沿海、山区的农村进行宣传，让食品安全常识深入到家家户户。

请从附件下载宣传文字。

附件：酱腌菜消费提示

海口市食品安全委员会办公室
2023年3月4日

（此件主动公开）

附件

酱腌菜消费提示

一、关于酱腌菜

酱腌菜是以新鲜蔬菜为主要原料，经淘洗、腌制、脱盐、切分、调味、分装、密封及杀菌等工序，采用不同腌渍工艺制作而成的各种蔬菜制品的总称。酱腌菜有着上千年的生产历史，因其原料来源丰富，酱腌菜已成为规模较大的食品加工类别。酱腌菜因其品种多，口感好，易保存，是人们日常餐桌上常见的菜肴。

二、二氧化硫的应用及危害

由于各类食品添加剂的加入，过量食用可能对人体带来危害。酱腌菜产品食品添加剂不合格问题主要是二氧化硫超标。食品加工企业一般选择亚硫酸盐作为漂白剂、防腐剂添加到食品中，如焦亚硫酸钾、焦亚硫酸钠等，其主要作用是通过还原等化学作用消耗食品中的氧，破坏、抑制食品氧化酶活性和食品的发色因素，使食品色素褪色或免于褐变，同时还具有一定的防腐作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）规定酱腌菜中二氧化硫残留量为每千克不超过 0.1g。在生产加工过程中，可能会由于加工企业使用量不当，造成二氧化硫超标，长期食用二氧化硫超标的食物，可能导致恶心、咽喉不适等症状。

三、消费提示

建议消费者在选购酱腌菜产品时，应从以下几个方面进行辨别：

正常产品的色、香、味等均应正常，颜色玉白或微黄，汤汁澄清、无浑浊现象；气味纯正，具有乳酸特有的酸香味，无霉味等其他异味；味道应酸脆鲜嫩，触之有脆感，酸味延绵持久。如发现颜色灰暗、酸味刺鼻、绵软发黏，请谨慎购买。

酱腌菜虽然可以调节胃口、增强食欲、补充膳食纤维，但在腌制时，所含的维生素 C 几乎全部消失，建议大家还是少吃。在烹饪前多用清水冲洗几遍酱腌菜，可以去除一些残留的二氧化硫成分。

（撰稿：广州检验检测认证集团有限公司）