

# 进出口食品吊白块如何安全通关，注意事项详细解读

产品名称	进出口食品吊白块如何安全通关，注意事项详细解读
公司名称	广东远辉国际货运代理有限公司
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	广东省东莞市南城街道元美东路3号1栋1502室04
联系电话	13602372478

## 产品详情

吊白块，又称雕白粉，以福尔马林结合亚硫酸氢钠再还原制得，化学名称为甲醛次硫酸氢钠，呈白色块状或结晶性粉状，无嗅或略有韭菜气味；易溶于水，微溶于醇。常温时较为稳定，高温下具有极强的还原性，有漂白作用。吊白块是一种工业漂白剂，常被印染工业用作拔染剂和还原剂，以及生产靛蓝染料、还原染料等。但其对人体有毒副作用，国家严禁将其作为食品添加剂在食品中使用。

### 吊白块对人体的危害

有研究表明，掺入食品中的吊白块会破坏食品的营养成分并可能引发过敏、肠道刺激、食物中毒等，长期食用可能导致癌症的发生。

吊白块在高温条件下分解产生的甲醛、二氧化硫和硫化氢等有毒气体会对肝脏、肾脏等产生严重损害，可使人头痛、乏力、食欲差，严重时甚至可导致鼻咽癌等疾病，普通人经口一次性摄入纯吊白块达10g可能有生命危险。

### 吊白块的潜在违规添加

消费者在\*\*面条、馒头等食品时，青睐颜色白皙、色泽光亮的产品，甚至认为面粉就该是越白越好；在\*\*米线、\*\*时，喜欢买韧性好、爽滑可口、不易煮烂、不易断的。因此有部分不法商家在食品生产加工过程中用添加吊白块的方法来改善口感和美观度。

我国印发的《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂品种名单中，明确了可能违法添加吊白块的主要食品类别为腐竹、\*\*、面粉和竹笋等，可能的主要作用为增白、保鲜、增加口感和防腐

。

## 海关口岸食品安全监督

### 执法依据法律法规

《中华人民共和国国境卫生检疫法》

《中华人民共和国国境卫生检疫法实施细则》

《中华人民共和国食品安全法》

《中华人民共和国食品安全法实施条例》

### 抽样检验规定要求

进出口食品中吊白块等食品添加剂的使用应当符合GB 2760的要求；

海关可以采用国家规定的快速检测方法对进出口食品进行抽查检测，现场快速检测的结果表明可能不符合食品安全标准的食品，应当送实验室进行检验，经检测确定有关食品不符合食品安全标准的，可以作为处罚的依据；

海关根据监督目的以及食品卫生检验标准方法的规定抽取食品、食品添加剂、食品容器及包装材料、食品用洗涤剂、消毒剂、食品用工具等样品进行检验，应当向被采样单位和个人出具采样凭证，并\*\*样品；

### 现场监管现场作业

在日常卫生监督时，海关监管人员会现场随机抽取各种食品进行吊白块、甲醛、农药残留等项目的快速检测；每年还会按照海关总署发布的口岸食品卫生抽检计划，定期抽取食品送至第三方实验室检测。

### 温馨提示：

海关会对口岸所有食品从采购验收、生产到储存销售等各个环节进行严格把关，加强口岸食品安全监管，保证广大进出境人员“舌尖上的安全”，在口岸上筑起一道坚强的安全防线。

我们也提醒大家到证件齐全的单位\*\*正规单位生产的食品，对于一些“过分美艳”的食品要保持警惕，不能仅关注色泽，更要关注质量。食品安全很重要，\*\*意识，保障舌尖上的健康！