

部分检验项目的说明

一、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，并非致病菌指标。主要用来评价食品清洁度，反映食品在生产过程中是否符合卫生要求。

本次监督抽检发现 3 批次淀粉及淀粉制品、3 批次肉制品、1 批次糕点和 1 批次薯类和膨化食品样品存在菌落总数超标的情况，说明个别企业可能未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，或者包装容器清洗消毒不到位，还有可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。

二、大肠菌群

大肠菌群是国内外通用的食品污染常用指示菌之一。食品中检出大肠菌群，提示被致病菌（如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌）污染的可能性较大。本次检出大肠菌群超标的样品均未检出致病菌，结合居民膳食结构、抽检情况等因素综合分析，健康风险较低，但反映该食品卫生状况不达标。

本次监督抽检发现有 1 批次肉制品和 1 批次薯类和膨化食品样品存在大肠菌群超标的情况，原因可能由于产品的加工原料、包装材料受污染，或在生产过程中产品受人员、工

器具等生产设备、环境的污染，或有灭菌工艺的产品灭菌不彻底而导致。

三、过氧化值

过氧化值主要反映油脂是否氧化变质。随着油脂氧化，过氧化值会逐步升高，一般不会影响人体健康，但过高时可能会引起肠胃不适、腹泻等症状。

本次监督抽检发现 1 批次薯类和膨化食品样品存在过氧化值不合格的情况，原因可能是原料中的脂肪已经氧化，或者是由于原料储存不当、产品在储存过程中环境条件控制不当等导致油脂酸败。

四、脱氢乙酸及其钠盐

脱氢乙酸为具有防腐作用的食物添加剂，根据食品安全国家标准和相关产品标准的规定，不允许超范围或超限量使用添加剂。

本次监督抽检发现 2 批次糕点样品存在超限量使用防腐剂（脱氢乙酸）的情况，原因可能是企业为了增加产品保质期，或者弥补产品生产过程卫生条件不佳而超限量使用。

五、二氧化硫残留量

二氧化硫是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，进入人体内后最终转化为硫酸盐并随尿液排出体外。少量二氧化硫进入人体不会对身体带来健康危害，但若过量食用会引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。

本次监督抽检发现有 1 批次调味品样品存在二氧化硫

超标的情况，超标的原因可能是个别生产者使用劣质原料以降低成本，其后为了提高产品色泽而超量使用二氧化硫；也有可能是为增加原料的保质期，防止霉变生虫，而超量使用二氧化硫；或是使用时不计量或计量不准确。

六、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和

防腐剂是以保持食品原有品质和营养价值为目的的食品添加剂，它能抑制微生物的生长繁殖，防止食品腐败变质从而延长保质期。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中不仅规定了我国在食品中允许添加的某一添加剂的种类、使用量或残留量，而且规定了同一功能的防腐剂在混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过 1。

本次监督抽检发现 2 批次糕点样品存在防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和超标的情况。原因可能为：一是企业为了使产品有更好的卖相或口感或延长保质期，故意超限量使用食品添加剂；二是对标准和相关规定的理解不到位，没有正确掌握各食品添加剂的使用量；三是产品加工过程中没有进行严格的质量控制。

七、酒精度

酒精度又叫酒度，是指在 20℃ 时，100 毫升酒中含有乙醇（酒精）的毫升数。酒精度是酒类产品的一个重要理化指标，含量不达标主要影响产品的品质。

本次监督抽检发现有 1 批次酒类样品存在酒精度不合格的情况，原因可能是个别企业生产工艺控制不严格或生产工艺水平较低，无法有效控制酒精度的高低；可能是储存时间过长或销售环节滞留时间太久；也可能是个别企业为了降低成本，故意标高酒精度，以提高销售价格，欺骗消费者；也不排除生产者的检验器具未准确计量，检验结果出现偏差的情况。

八、谷氨酸钠

谷氨酸钠是重要的鲜味剂，具有特殊的鲜味，主要用于食品、菜肴的增鲜，主要反映了鸡精的品质质量。《鸡精调味料》(SB/T 10371-2003)中规定谷氨酸钠含量 $\geq 35.0\text{g}/100\text{g}$ 。

本次监督抽检发现有 1 批次调味品样品存在谷氨酸钠不合格的情况，原因可能是企业生产添加时计量不准确。