部分不合格检验项目小知识

1. 脱氢乙酸及其钠盐

脱氢乙酸及其钠盐作为防腐剂被广泛用于食品生产领域。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，脱氢乙酸及其钠盐在糕点中最大使用量值为0.5g/kg。糕点中脱氢乙酸及其钠盐超标的原因，可能是生产企业为延长食品保质期，超限量使用相关食品添加剂。长期食用脱氢乙酸及其钠盐超标的食品，可能对人体健康造成一定影响。

1. 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。根据GB 7099—2015《食品安全国家标准 糕点、面包》规定一个样品中菌落总数的5次检测结果均不得超过105CFU/g，且至少2次检测结果不超过104CFU/g。菌落总数超标的原因，可能是个别企业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。