

食品安全小贴士

一、过氧化值（以脂肪计）

过氧化值（以脂肪计）主要反映食品中油脂是否氧化变质。随着油脂氧化，过氧化值会逐步升高，虽一般不会对人体的健康产生损害，但严重时会导致肠胃不适、腹泻等症状。过氧化值超标的原因，可能是样品漏气、储存过程中环境条件控制不当导致产品酸败变质。

二、大肠菌群

大肠菌群是国内外通用的食品或餐饮具污染常用指示菌之一。《GB 14934-2016 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》中规定，消毒餐（饮）具中大肠菌群不得检出。复用餐饮具中检出大肠菌群的原因可能是由于产品的清洗、灭菌不彻底，或存放过程中污染等原因所致。

三、脱氢乙酸及其钠盐

脱氢乙酸及其钠盐是一种广谱食品防腐剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。造成脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）超标的原因可能是：企业为增加产品保质期，或者弥补产品生产过程卫生条件不佳而超范围使用；或其使用的复配添加剂中该添加剂含量较高；或在添加过程中未计量或计量不准确造成的。

四、铜绿假单胞菌

铜绿假单胞菌是一种条件致病菌，广泛分布于各种水、空气、正常人的皮肤、呼吸道和肠道等，易在潮湿的环境存活，对消毒剂、紫外线等具有较强的抵抗力，对于抵抗力较弱的人群存在健康风险。铜绿假单胞菌超标可能是源水防护不当，水体受到污染；生产过程中卫生控制不严格，如从业人员未经消毒的手直接与水或容器内壁接触；或者是包装材料清洗消毒有缺陷所致。

五、糖精钠

糖精钠属于食品添加剂中的甜味剂，目前已广泛应用于食品加工制造中。按照我国《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，发酵面制品中不得使用糖精钠。造成发酵面制品糖精钠超标的原因，可能是生产单位为增加产品甜味而超范围使用。

六、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）

甜蜜素，其化学名称为环己基氨基磺酸钠，是一种常用的合成甜味剂，目前已广泛应用于食品加工制造中。按照我国《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，白酒中不得使用甜蜜素。白酒中加入甜蜜素主要是用于改善口感。