附件3

部分不合格检验项目小知识

一、铝的残留量(干样品,以 Al 计)

含铝食品添加剂，比如硫酸铝钾（又名钾明矾）、硫酸铝铵（又名铵明矾）等，在食品中作为膨松剂、稳定剂使用，使用后会产生铝残留。含铝食品添加剂按标准使用不会对健康造成危害，但长期食用铝超标的食品会导致运动和学习记忆能力下降，影响儿童智力发育。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，糕点中过氧化值（以脂肪计）的最大限量值为100mg/kg。糕点中铝的残留量(干样品,以 Al 计)检测值超出标准值的原因，可能是加工者为使产品蓬松改善口感，在生产加工过程使用过量含铝添加剂，或者其使用的复配添加剂中铝含量过高。

二、甲醇

甲醇是结构最为简单的饱和一元醇，很多老百姓直接就叫他工业酒精，其实只是工业酒精中的甲醇含量要高些，白酒中的甲醇由于和乙醇可以无限的互溶，包括各种特性也非常相近似，它不会给白酒带来特殊的香味和气味，因此我们在饮用白酒时不易被味觉所发现，甲醇在白酒生产中主要是由酿酒原料中的果胶物质，在高温高压条件下，果胶质会生成通过一系列的生化反应生成甲醇，而果胶质含量越高酿造产生的甲醇含量也会越高，《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》（GB 2757-2012）中规定，甲醇在蒸馏酒（粮谷类）中的限量值为0.6g/L，白酒中甲醇超标的原因，可能是在生产过程中从业人员为提高出酒率节约成本，在蒸馏环节未采取合理的掐头去尾及分段取酒等方式来进行控制，从而导致甲醇超标。

三、大肠菌群

大肠菌群是国内外通用的样品污染常用指示菌之一。食品中大肠菌群不合格，说明样品存在卫生质量缺陷，提示该样品中存在被肠道致病菌污染的可能，对人体健康具有潜在危害。《食品安全国家标准 消毒餐(饮)具》（GB 14934-2016）中规定，复用餐饮具中不得检出大肠菌群。造成大肠菌群检出的原因，可能是在清洗过程中复用餐饮具受到人员、工具器具或环境污染。

四、氰化物(以HCN计)

氰化物(以HCN计)是蒸馏酒中一项重要安全指标，《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》（GB 2757-2012）规定蒸馏酒及其配制酒中的氰化物(以HCN计)指标≤8.0 mg/L（100%酒精度折算）。配制酒中氰化物(以HCN计)超标对人体有毒有害，是生产者直接使用不符合规定的原料加工或是生产工艺去除氰化物(以HCN计)不彻底造成。