附件3

部分不合格检验项目小知识

一、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，不是致病菌指标，反映食品在生产过程中的卫生状况。如果食品的菌落总数严重超标，将会破坏食品的营养成分，使食品失去食用价值；还会加速食品腐败变质，可能危害人体健康《食品安全国家标准 熟肉制品》GB 2726-2016中规定，熟肉制品同一批次产品5个样品的菌落总数检测结果均不得超过105CFU/g，且最多允许2个样品的检测结果超过104CFU/g。熟肉制品菌落总数超标的原因，可能是企业未按要求严格控制生产加工过程中的卫生条件，也可能与产品包装密封不严或储运条件不当等有关。

二、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。

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。