

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 2 批次糕点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、霉菌

霉菌在自然界很常见。霉菌可使食品腐败变质，破坏食品的色、香、味，降低食品的食用价值。

本次监督抽检发现 1 批次糕点样品存在霉菌超标的情况。霉菌超标原因可能是加工用原料受霉菌污染，或生产加工过程未按要求严格控制卫生条件，还有可能与产品包装密封不严，储运条件控制不当等有关。

三、铝的残留量

含铝食品添加剂（比如明矾）是合法的食品添加剂，按标准使用不会对健康造成危害。根据国家食品安全风险评估专家委员会完成的中国居民膳食铝暴露风险评估结果，我国日常膳食中的含铝食品对一般居民健康造成不良影响的可

能性不大，但对于长期食用高铝食品的消费者应予以关注。

本次监督抽检发现有 2 批次饼干存在铝的残留量超标的情况，原因可能是企业为增加产品口感，在生产加工过程中超限量使用含铝添加剂，或者其使用的复配添加剂中铝含量过高。

四、防腐剂（苯甲酸和山梨酸）

防腐剂（苯甲酸和山梨酸）是食品添加剂，主要起防腐作用。根据食品安全国家标准的规定，不允许超范围或超限量使用。

本次监督抽检发现有 1 批次水产制品样品超范围使用苯甲酸及其钠盐，2 批次水产制品样品超限量使用山梨酸及其钾盐的情况。超标原因可能是企业为了延长产品保质期，或者弥补产品生产过程卫生条件不佳而超范围或限量使用，或者使用时未准确计量。

五、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 批次蔬菜制品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。