部分不合格检验项目小知识

一、铝的残留量

含铝食品添加剂是膨松剂、稳定剂。按标准使用不会对健康造成危害，但长期过量摄入铝可能与阿兹海默病、乳腺肿瘤等疾病有关。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，焙烤食品中铝的残留量限量不超过100mg/kg。萨其马铝的残留量超标的原因可能是个别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，或者使用的复配添加剂中铝含量过高。

二、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和

防腐剂是指天然或合成的化学成分，用于延缓或抑制由微生物引起的食品腐败变质。常见的防腐剂有苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钠盐等。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，防腐剂混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不得超过1。绿豆饼中防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和检测值超标的原因，可能是生产企业在生产加工过程中未严格控制各防腐剂的用量造成的。

三、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，并非致病菌指标。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；还会加速食品的腐败变质，可能危害人体健康。《食品安全国家标准 冷冻饮品和制作料》（GB 2759—2015）中规定，冷冻饮品同一批次产品5个样品中菌落总数的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2.5×104CFU/g。菌落总数超标原因可能有：生产经营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。

四、大肠菌群

大肠菌群是国内外常用的指示性指标之一。食品中大肠菌群不合格，说明食品存在卫生质量缺陷，对人体健康具有潜在危害。《食品安全国家标准 冷冻饮品和制作料》（GB 2759—2015）中规定，冷冻饮品同一批次产品5个样品中大肠菌群的检测结果均不得超过102CFU/g，且最多允许2个样品的检测结果超过10CFU/g。大肠菌群超标的原因可能有：由于产品的加工原料、包装材料受污染，或在生产过程中产品受人员、工器具等生产设备、环境的污染，需加热处理工艺的产品加热不彻底而导致，产品包装、运输和销售环境不达标也有可能导致产品被大肠菌群污染。