附件31

部分不合格检验项目

1. 铝的残留量(干样品,以Al计)：超范围、超限量使用含铝膨松剂或其他食品添加剂，易造成铝的残留量不合格。铝是一种非人体所需的低毒金属元素，蓄积于体内会与多种蛋白质、酶等人引起神经系统的病变，表现为记忆减退、视觉与运动协调失灵，严重的会对人体细胞的正常代谢产生影响。儿童过量食用铝超标食品会严重影响其骨骼和智力发育。

2.溶剂残留量中的溶剂是指在浸出工艺的植物油生产过程中使用的，但在工艺过程中未能完全去除的有机挥发性化合物。在食用植物油质量标准中，溶剂残留量是常见的一项强制性质量指标，可以表明油脂产品质量是否符合标准，同时也能反映出生产成本的大小。溶剂残留量超标的原因可能生产加工过程中使用浸提溶剂后，没有在后续工艺中采取有效措施去除溶剂，或又将此类产品违规标称为压榨。食用油中溶剂残留量过高，长期接触会对人体的神经系统和造血系统有损害。

3.糖精钠（以糖精计）是食品工业中常用的合成甜味剂。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，调味品中不得使用糖精钠。糖精钠对人体无任何营养价值，食用较多的糖精钠，会影响肠胃消化酶的正常分泌，降低小肠的吸收能力，使食欲减退。造成调味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。

4.山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)是国际粮农组织和卫生组织推荐的国际公认、广谱、高效、安全的食品防腐保鲜剂，广泛应用于食品、饮料、烟草、农药、化妆品等行业，是近年来国内外普遍使用的防腐剂。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）规定，山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）在肉制品中的检出量≤ 0.075 g/kg。山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)超标可能是由于企业为延长产品保质期而过量使用导致。

防腐剂各自用量占其最大使用量比例之和超标可能是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。防腐剂食用不当会有一定副作用，长期过量摄入会对身体健康造成一定损害。

1. 菌落总数是指示性微生物指标，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。《食品安全国家标准糕点、面包》（GB 7099—2015）中规定，糕点中菌落总数,一个样品的5次检测结果均不超过100000CFU/g且至少3次检测结果不超过10000CFU/g。《食品安全国家标准饼干》（GB 7100—2015）中规定，饼干中的菌落总数,一个样品的5次检测结果均不超过100000CFU/g且至少3次检测结果不超过10000CFU/g。《食品安全国家标准藻类及其制品》（GB 19643—2016）中规定，即食藻类制品一个样品的5次检测结果均不得超过105CFU/g且至少3次检测结果不超过3×104CFU/g。造成菌落总数超标的原因，可能是个别企业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。
2. 二氧化硫（以及焦亚硫酸钾、亚硫酸钠等添加剂）对食品有漂白、防腐和抗氧化作用，是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，使用后均产生二氧化硫残留。摄入少量二氧化硫，可在人体内经酶转化后由尿液排出体外，一般不会对人体健康造成不良影响，但如果长期过量摄入二氧化硫，可能会对健康不利。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，蜜饯凉果类二氧化硫残留量不得超过0.35g/kg。水果制品二氧化硫残留量超标的原因，可能是水果制品的加工过程中，超范围或超限量使用亚硫酸盐等漂白剂，以达到漂白和防腐的作用，从而导致产品中二氧化硫残留不符合要求。