附件3

不合格检验项目说明

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。

本次监督抽检发现有2批次糕点、2批次饮料和1批次淀粉及淀粉制品样品菌落总数超标，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、大肠菌群

大肠菌群是国内外通用的食品污染常用指示菌之一。食品中检出大肠菌群，提示被致病菌（如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌）污染的可能性较大。检出大肠菌群超标的样品均未检出致病菌，结合居民膳食结构、抽检情况等因素综合分析，健康风险较低，但反映该食品卫生状况不达标。

本次监督抽检发现有2批次饮料大肠菌群超标的情况，原因可能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，或有灭菌工艺的产品灭菌不彻底而导致。

三、酒精度

酒精度又叫酒度，是指在20℃时，100毫升酒中含有乙醇（酒精）的毫升数。酒精度是酒类产品的一个重要理化指标，含量不达标主要影响产品的品质。

本次监督抽检发现有1批次酒类样品存在酒精度不合格的情况，原因可能是个别企业生产工艺控制不严格或生产工艺水平较低，无法有效控制酒精度的高低；也有可能是生产者的检验器具未准确计量，检验结果出现偏差的情况。

四、三氯蔗糖

三氯蔗糖，俗称蔗糖素，是一种高倍甜味剂，是唯一以蔗糖为原料的功能性的甜味剂，甜度为蔗糖的600倍。根据《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）规定，白酒中不得使用三氯蔗糖。

本次监督抽检发现1批次酒类样品存在超范围使用三氯蔗糖的情况；其不合格原因可能是企业为改善产品口感而超范围使用三氯蔗糖。