

食品安全小贴士

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。菌落总数超标可能是个别企业所使用的原辅料初始菌数较高，又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。食品中大肠菌群不合格，说明食品存在卫生质量缺陷，提示该食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。造成大肠菌群超标的原因，可能是产品的加工原料、包装材料受污染，或在生产过程中产品受到人员、工具器具等生产设备、环境污染、有灭菌工艺的产品灭菌不彻底等。

三、霉菌

霉菌是自然界中常见的真菌，霉菌污染可使食品腐败变质，破坏食品的色、香、味，降低食品的食用价值。造成霉菌超标原因，可能是原料或包装材料受到霉菌污染，产品在生产加工过程中卫生条件控制不到位，生产工器具等设备设施清洗消毒不到位或产品储运条件不当而导致。

四、过氧化值（以脂肪计）

过氧化值(以脂肪计)主要反映食品中油脂是否氧化变质。随着油脂氧化,过氧化值会逐步升高,虽一般不会对人体的健康产生损害,但严重时会导致肠胃不适、腹泻等症状。过氧化值超标的原因,可能是样品漏气、储存过程中环境条件控制不当导致产品酸败变质。

五、防腐剂各自用量占其最大使用量比例之和

防腐剂是指天然或合成的化学成分,用于加入食品以延迟微生物生长或化学变化引起的腐败。食品中防腐剂各自用量占其最大使用量比例之和超标的原因,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。防腐剂使用不当会有一些副效应,长期过量摄入可能会对消费者的身体健康造成一定损害。

六、溴酸盐

溴酸盐是矿泉水以及山泉水等多种天然水源在经过臭氧消毒后所生成的副产物。《饮用天然矿泉水》(GB 8537-2018)中规定,饮用天然矿泉水中溴酸盐的检出值应小于 0.01mg/L。正常情况下,水中不含溴酸盐但含有溴化物。溴酸盐超标的原因,可能是由于臭氧消毒时,水中溴化物被氧化生成溴酸盐。

七、酸价（以脂肪计）

酸价主要反映食品中的油脂酸败程度。酸价超标会导致食品有哈喇味,超标严重时所产生的醛、酮、酸会破坏脂溶性维

生素，导致肠胃不适。《食品安全国家标准 膨化食品》（GB 17401-2014）中规定，膨化食品中酸价（以脂肪计）（KOH）最大限量值为 5mg/g。造成酸价不合格的主要原因，可能是企业原料采购把关不严、生产工艺不达标、产品储藏条件不当，特别是存贮温度较高时易导致食品中的脂肪氧化酸败。

八、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）

甜蜜素，其化学名称为环己基氨基磺酸钠，是一种常用的合成甜味剂，目前已广泛应用于食品加工制造中。按照我国《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，白酒中不得使用甜蜜素。白酒中加入甜蜜素主要是用于改善口感。