附件3

不合格检验项目小知识

一、铝的残留量(干样品，以Al计)

硫酸铝钾（又名钾明矾）、硫酸铝铵（又名铵明矶）是食品加工中常用的膨松剂和稳定剂，使用后会产生铝残留。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，粉丝粉条（干样品）中铝的最大残留限量值为200mgkg。土豆粉中铝的残留量超标的原因，可能是商家过量使用相关食品添加剂。长期摄入铝残留超标的食品，可能影响人体对铁、钙等营养元素的吸收，从而导致骨质疏松、贫血等，甚至影响神经细胞的发育。

二、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，即体积（容量）的百分数。酒精度是白酒的质量指标，《酱香型白酒》（GB/T 26760—2011）、《清香型白酒》GB/T 10781.2—2006）中规定，酒精度实测值与产品标签明示要求允许差为±1.0%vol，其含量应符合相关要求。酒精度未达到产品标签明示要求的原因，可能是包装不严密造成酒精挥发；还可能是企业用低度酒冒充高度酒。

三、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)

甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）是食品生产中常用的甜味剂。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，白酒中不得使用甜蜜素。白酒中检出甜蜜素的原因，可能是生产企业为改善成品白酒的口感，从而违规添加甜蜜素，也可能是白酒、配制酒生产过程中交叉污染。

四、铬（以Cr计）

铬是最常见的重金属元素污染物之一，对人体具有慢性蓄积性危害，长期摄入铬含量超标的食品，可能引起肝、肾等内脏器官和DNA造成损伤。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）中规定，肉制品中铬的最大残留限量值为1.0mg/kg。肉制品中铬超标的原因，可能是企业生产过程中使用了铬超标的原料肉。

五、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)

脱氢乙酸及其钠盐作为防腐剂被广泛用于食品生产领域。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，脱氢乙酸及其钠盐在粮食加工品中不得使用。粮食加工品中脱氢乙酸及其钠盐超标的原因，可能是生产企业为延长食品保质期，违规使用相关食品添加剂。长期食用脱氢乙酸及其钠盐超标的食品，可能对人体健康造成一定影响。

六、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)

山梨酸（钾）能有效地抑制霉菌、酵母菌和好氧性细菌的活性，还能防止肉毒杆菌、葡萄球菌、沙门氏菌等有害微生物的生长和繁殖，并保持原有食品的风味。其防腐效果是同类产品苯甲酸钠的5-10倍。GB 2760-2014《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》中规定在肉制品中最大使用量为0.075g/kg。山梨酸可以被人体的代谢系统吸收而迅速分解为二氧化碳和水，在体内无残留。但如果长期食用山梨酸超标的食品，可能会对人体的骨骼生长、肾脏、肝脏健康造成一定的影响。

七、霉菌

霉菌是常见的真菌，在自然界中广泛存在。产品受霉菌污染后会腐败变质，失去食用价值。《食品安全国家标准糕点、面包》（GB7099）中规定，糕点中检测结果不超过150CFU/g。糕点中霉菌超标的原因，可能是原料或包装材料受到霉菌污染；也可能是产品在生产加工过程中卫生条件控制不严格；还可能与产品储运条件控制不当有关。

八、铜绿假单胞菌

铜绿[假单胞菌](https://baike.so.com/doc/6664078-6877906.html" \t "_blank)原称[绿脓杆菌](https://baike.so.com/doc/6894470-7112105.html" \t "_blank)。在自然界分布广泛，为土壤中存在的最常见的细菌之一。本菌普遍存在，而在潮湿环境尤甚。铜绿假单胞菌是存在于人类中最常见的一种假单胞菌，它偶尔存在于腋下和肛门生殖道周围的正常皮肤，但除非给服抗生素，在粪中甚为罕见。该菌通常伴随毒力较强的细菌存在于病灶中，但偶尔也可单独引起暴露于外部的组织感染。感染通常发生于医院内，洗涤槽、防腐溶液和贮尿容器中常可发现这种细菌。本菌为条件致病菌，是医院内感染的主要病原菌之一。患代谢性疾病、血液病和恶性肿瘤的患者，以及术后或某些治疗后的患者易感染本菌。经常引起术后伤口感染，也可引起褥疮、脓肿、化脓性中耳炎等。

九、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，用以反映食品的卫生状况。《食品安全国家标准 熟肉制品》（GB 2726—2016）中规定，熟肉制品（除发酵肉制品外）一个样品中菌落总数的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104CFU/g。熟肉制品中菌落总数超标的原因，可能是生产企业所使用的原辅料初始菌落数较高；也可能是生产加工过程中卫生条件控制不严格；还可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。