

附件 3

关于部分检验项目的说明

（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。《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），一个样品的 5 次检测结果均不得超过 10^5 CFU/g 且至少 3 次检测结果不超过 10^4 CFU/g。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。《食品安全国家标准 熟肉制品》（GB 2726—2016）中规定，从一批产品中采集 5 个样品，若 5 个样品的检验结果均小于或等于 m 值（ ≤ 10 CFU/g），则这种情况是允许的；若 ≤ 2 个样品的结果（X）位于 m 值和 M 值之间（ $10 \text{ CFU/g} < X \leq 10^2 \text{ CFU/g}$ ），则这种情况也是允许的；若有 3 个及以上的样品检验结果位于 m 值和 M 值之间，则这种情况是不允许的；若有任一样品的检验结果大于 M 值（ $> 10^2 \text{ CFU/g}$ ），则这种情况也是不允许的。食品中检出大肠菌群

不合格提示食品可能受到肠道致病菌污染，人食用后可能会出现呕吐、腹泻等消化道症状。

（三）二氧化硫残留量

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最大残留量为 0.35g/kg。水果制品二氧化硫残留量超标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。

（四）糖精钠

糖精钠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，腌渍的蔬菜中糖精钠（以糖精计）最大残留量为 0.15g/kg。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，对人体健康造成不良影响。

（五）山梨酸及其钾盐

山梨酸及其钾盐是食品防腐保鲜剂，具有广泛的抑菌效果和防霉性能。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，山梨酸及其钾盐在水果制品中最大限量值为 0.5g/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，可能会对人体健康有一定影响。

（六）苯甲酸及其钠盐

苯甲酸及其钠盐是食品工业中常见的一种防腐保鲜剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）在腌渍的蔬菜中最大使用量为 1.0g/kg，在水果制品中最大使用量为 0.5g/kg。苯甲酸及其钠盐的安全性较高，少量苯甲酸对人体无毒害，可随尿液排出体外，在人体内不会蓄积，但人体若长期过量食入苯甲酸超标的食品，可能会对人体健康有一定影响。

（七）甜蜜素

甜蜜素化学名称为环己基氨基磺酸钠，是一种常用甜味剂，其甜度是蔗糖的 30~40 倍，作为非营养型甜味剂，可广泛用于面包、糕点、饮料、配制酒及蜜饯等各种食品中。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，蜜饯凉果中甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)最大使用量为 8.0 g/kg。消费者如果长期食用山梨酸超标的食品，可能会对人体健康有一定影响。

（八）合成着色剂（柠檬黄、苋菜红、亮蓝）

柠檬黄、苋菜红、亮蓝是常见合成着色剂，在现代食品业中应用广泛。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，蜜饯凉果中柠檬黄的最大使用量为 0.1g/kg，蜜饯凉果中苋菜红的最大使用量为 0.05g/kg，蜜饯类不得检出亮蓝。蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类的

柠檬黄、苋菜红、亮蓝项目不合格的原因，可能是生产厂家未按国标规定，在生产加工过程中超限量使用。合成着色剂没有营养价值，长期过量食用可能对人体健康产生一定影响。

（九）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。国家标准《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，防腐剂在混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过 1。糕点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定副效应，长期过量摄入可能会对消费者的身体健康造成一定损害。

（十）总汞

汞是一种毒性较大、熔点低、易挥发的银色液体金属，俗称水银。食品中的汞元素主要以金属汞、无机汞和有机汞（甲基汞、二甲基汞、乙基汞、苯甲基汞等）的形态存在。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定，食用菌制品总汞最大限量值为 0.1mg/kg。食用菌制品中汞超标的原因可能是生产企业对原料质量把关不严，或生产加工环境不符合要求，由生产设备迁移入产品等导致。长期食用汞含量超标的食品，对人体健康有一定影响。