附件3

部分不合格检验项目小知识

一、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，不是致病菌指标，反映食品在生产过程中的卫生状况。如果食品的菌落总数严重超标，将会破坏食品的营养成分，使食品失去食用价值；还会加速食品腐败变质，可能危害人体健康《食品安全国家标准 熟肉制品》GB 2726-2016中规定，熟肉制品同一批次产品5个样品的菌落总数检测结果均不得超过105CFU/g，且最多允许2个样品的检测结果超过104CFU/g。熟肉制品菌落总数超标的原因，可能是企业未按要求严格控制生产加工过程中的卫生条件，也可能与产品包装密封不严或储运条件不当等有关。

二、过氧化值(以脂肪计)

过氧化值是油脂酸败的早期指标，主要反映油脂被氧化的程度。食用过氧化值超标的食品一般不会对人体健康造成损害，但长期食用过氧化值严重超标的食品可能导致肠胃不适、腹泻等。《食品安全国家标准 腌腊肉制品》（GB 2730-2015）中规定，腌腊肉制品中过氧化值（以脂肪计）的最大限量值为0.5g/100g。腌腊肉制品中过氧化值（以脂肪计）检测值超出标准值的原因，可能是肉中的脂肪已经被氧化，也可能与产品在储运过程中环境条件控制不当等有关。

三、铝的残留量(干样品,以Al计)

含铝食品添加剂，比如硫酸铝钾（又名钾明矾）、硫酸铝铵（又名铵明矾）等，在食品中作为膨松剂、稳定剂使用，使用后会产生铝残留。含铝食品添加剂按标准使用不会对健康造成危害，但长期食用铝超标的食品会导致运动和学习记忆能力下降，影响儿童智力发育。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，糕点中过氧化值（以脂肪计）的最大限量值为100mg/kg。糕点中铝的残留量(干样品,以Al计)检测值超出标准值的原因，可能是加工者为使产品蓬松改善口感，在生产加工过程使用过量含铝添加剂，或者其使用的复配添加剂中铝含量过高。

四、阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)

阴离子合成洗涤剂，即日常生活中经常用到的洗洁精、洗衣粉、肥皂等洗涤剂的主要成分，其主要成分为十二烷基苯磺酸钠。该物质为低毒物质，因其使用方便、易溶解、稳定性好、成本低等优点,在消毒企业中广泛使用，复用餐饮具中检出阴离子合成洗涤剂，可能是部分单位使用的洗涤剂使用量过大，未经足够量清水冲洗或餐具漂洗池内清洗用水重复使用或餐具数量多，造成交叉污染，进而残存在餐饮具中。