附件5

不合格项目小知识

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。菌落总数在一定条件下（如需氧情况、营养条件、pH、培养温度和时间等）每克（每毫升）检样所生长出来的细菌菌落总数。如果食品中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;还会加速食品的腐败变质，可能危害人体健康。

二、铝的残留量

含铝食品添加剂可用作固化剂、膨松剂、稳定剂、抗结剂和染色料等。铝被入体摄入后大部分会在体内蓄积，长期摄入会损伤大脑，导致痴呆，还可能出现贫血、骨质疏松等疾病。长时间食用铝超标食品会影响孩子骨骼的生长和力的发育。根据GB2760-2014的规定，餐饮自制面制品中不得添加铝，糕点类食品中铝的残留量≤100 mg/kg。

三、山梨酸及其钾盐

山梨酸是食品添加剂中防腐剂的一种。《食品安全国家标食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，山梨酸及其钾盐在配制酒中最大使用限量为0.4g/kg。配制酒中山梨酸及其钾盐超标的原因，可能是生产企业为延长产品保质期，从而超限量使用相关食品添加剂。长期食用山梨酸超标的食品，有可能对人体的骨骼生长、肾脏、肝脏健康造成一定影响。

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产品中油脂氧化，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《食品安全国家标准方便面》(GB17400-2015)中规定，油炸面饼的过氧化值不得超过0.25g100g造成过氧化值超标的原因可能是原料油脂储存不当导致脂肪氧化、生产用油变质，或者样品漏气，储存过程中环境条件控制不当，导致产品酸败变质。

五、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。

六、霉菌

霉菌在自然界中分布极广，有一些霉菌对人体有害，这主要是霉菌中的少数菌种或菌株能产生对人体有害的霉菌毒素。《食品安全国家标准饮料》(GB7101-2015)中规定了饮料中的霉菌应≤50CFU/g。霉菌污染食品的卫生意义除了可使食品的食用价值降低，引起食品变质外，更重要与值得重视的是霉菌产生的有毒代谢产物霉菌毒素引起人体中毒。