

附件 2

关于部分检验项目的说明

（一）胭脂红

胭脂红是常见的人工合成着色剂，在食品生产中应用广泛。胭脂红在动物试验无中毒现象，但是如果长期摄入胭脂红超标的食品，也存在健康风险。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，在熟肉制品中不得使用胭脂红。检出胭脂红超标的原因可能是生产者为了改善产品色泽、增加产品的品相而超范围使用，也可能是使用的原料含有胭脂红从而带入最终产品中。

（二）糖精钠（以糖精计）

糖精钠是普遍使用的人工合成甜味剂，在人体内不被吸收，不产生热量，大部分经肾排出而不损害肾功能。但如果长期摄入糖精钠超标的食品，可能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。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，在饼干中不得使用糖精钠（以糖精计）。饼干中检出糖精钠（以糖精计）的原因，可能是生产者为了增加产品甜度而超范围使用甜味剂。

（三）脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)

脱氢乙酸及其钠盐作为一种广谱食品防腐剂，对霉菌和

酵母菌的抑制能力强。脱氢乙酸及其钠盐能被人体完全吸收，并能抑制人体内多种氧化酶。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，香辛料类中不得使用脱氢乙酸。香辛料类中检出脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）超标的原因，可能是个别生产者为防止食品腐败变质超范围使用了该添加剂。

（四）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。《食品安全国家标准 蜜饯》（GB 14884-2016）中规定，各类蜜饯中同一批次产品 5 个样品的菌落总数检测结果均不得超过 10^4 CFU/g，且最多允许 2 个样品的检测结果超过 10^3 CFU/g。蜜饯中菌落总数超标的原因可能是生产企业未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，也可能与产品包装密封不严或储运条件不当等有关。