

附件 2

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，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 糕点、面包》(GB 7099-2015)中规定，糕点、面包同一批次产品 5 个样品的菌落总数检测结果均不得超过 10^5 CFU/g，且最多允许 2 个样品的检测结果超过 10^4 CFU/g；《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》(GB 19295-2021)中规定，速冻面米和速冻调制食品（不适用于速冻动物性水产制品）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 10^5 CFU/g，且最多允许 1 个样品的检测结果超过 10^4 CFU/g。糕点、速冻调制食品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。

（二）大肠菌群

大肠菌群是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。食品中大肠菌群不合格，说明食品存在卫生质量缺陷，对人体健康具有潜在危害。《食品安全

国家标准《速冻面米与调制食品》（GB 19295-2021）中规定，速冻面米和速冻调制食品（不适用于速冻动物性水产制品）同一批次产品 5 个样品的大肠菌群检测结果均不得超过 10^2 CFU/g，且最多允许 2 个样品的检测结果超过 10CFU/g。速冻调制食品中大肠菌群超标的原因可能是产品的加工原料、包装材料受污染，也可能是产品在生产过程中受到人员、工器具等污染，还可能是采用灭菌工艺生产时灭菌不彻底导致的。

（三）甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）

甜蜜素化学名称为环己基氨基磺酸钠，是食品生产中常用的甜味剂之一，其甜度是蔗糖的 40—50 倍，可用于饮料、果汁、糕点、蜜饯等食品。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，腌渍的蔬菜中甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）的最大使用量为 1.0g/kg。酱腌菜中甜蜜素超标的原因可能是生产企业作为甜味剂使用时未准确计量使用量，或者为增加产品风味而超限量使用。

（四）苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）

苯甲酸及其钠盐是食品工业中常用的一种防腐剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。它是常见植物代谢产物，在食品中存在少量本底。一般情况下，人体摄入少量的苯甲酸后，随尿液排出，对人体并无毒害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，在腌渍的蔬菜中的最大使用量为 1.0g/kg。酱腌菜中检出苯甲酸及其

钠盐(以苯甲酸计)超标的原因可能是生产者为了延长产品保质期或者弥补产品生产过程中卫生条件不佳而超限量使用,或者使用时未准确计量。

(五)防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和

防腐剂是常见的食品添加剂,指天然或合成的化学成分,用于延缓或抑制由微生物引起的食品腐败变质。《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。酱腌菜中防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和检测值超标的原因,可能是生产企业在生产加工过程中未严格控制各防腐剂的用量。