

部分不合格项目解读

一、酱卤肉制品不合格项目菌落总数解读

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，熟肉制品同一批次 5 个样品中 5 次菌落总数检测结果均不得超过 1×10^5 CFU/g，且至少 3 次检测结果不得超过 1×10^4 CFU/g。

菌落总数超标的原因，可能是食品企业未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，或者接触容器清洗消毒不到位；还有可能与产品灭菌不彻底，包装密封不严，储运条件控制不当等有关。

二、水果制品不合格项目亮蓝解读

亮蓝又名食用蓝色 2 号，水溶性非偶氮类化合物，是常见的人工合成着色剂，在食品生产中应用广泛。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，凉果类蜜饯中亮蓝的最大使用量为 0.025g/kg。

此次凉果类蜜饯中亮蓝检测值超标的原因，可能是企业生产过程中计量不准导致终端产品亮蓝超标；也可能是生产企业为改善产品色泽、增加卖相而过量使用；还可能是企业

掺假造假滥用色素。

三、水果制品不合格项目胭脂红解读

胭脂红又名大红，亮猩红，为偶氮类合成着色剂，是常见的人工合成着色剂，在食品生产中应用广泛。如果长期摄入胭脂红超标的食品，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，蜜饯凉果中胭脂红的最大使用量为 0.05g/kg。

此次凉果类蜜饯中胭脂红检测值超标的原因，可能是企业生产过程中计量不准导致终产品胭脂红超标；也可能是生产企业为改善产品色泽、提高市场价值而过量使用；还可能是企业违规掺假造假滥用色素。

四、水果制品不合格项目苋菜红解读

苋菜红又名蓝光酸性红，偶氮类化合物，是常见的人工合成着色剂，在食品生产中应用广泛。如果长期摄入苋菜红超标的食品，存在致畸、致癌的可能性。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，蜜饯凉果中苋菜红的最大使用量为 0.05g/kg。

蜜饯凉果中苋菜红检测值超标的原因，可能是生产过程中计量不准导致终产品苋菜红超标，也可能是生产企业为改善产品色泽、提高市场价值而过量使用，还可能是企业掺假造假滥用色素。

五、水果制品中相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和不合项目解读

合成着色剂是指以给食品着色为主要目的的添加剂，在现代食品业中应用广泛。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，着色剂在混合使用时，相同色泽着色剂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。

该项目不合格可能是生产企业未严格按照国家标准要求使用了色素添加剂，超量使用了同一种颜色的不同色素。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。

六、月饼中过氧化值（以脂肪计）不合格项目解读

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。《食品安全国家标准糕点、面包》（GB 7099-2015）中规定，糕点、面包中过氧化值（以脂肪计）的最大限量值为0.25g/100g。

月饼中过氧化值（以脂肪计）检测值超标的原因，可能是原料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。

七、月饼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不合格项目解读

防腐剂是常见的食品添加剂，用于延缓或抑制由微生物引起的食品腐败变质。长期食用防腐剂超标的食品会对人体

健康造成损害。《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。

此次抽检月饼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造成的；也可能是企业在生产过程中对原料自身带入的防腐剂情况不了解，造成了终端产品防腐剂含量失控。