

附件 3

部分不合格项目解读

一、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。如果食品中的大肠菌群严重超标,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。《食品安全国家标准冲调谷物制品》(GB 19640—2016)中规定,冲调谷物制品中同一批次产品 5 个样品的大肠菌群检测结果均不得超过 10^2CFU/g ,且最多允许 2 个样品的检测结果在 10CFU/g 至 10^2CFU/g 之间。冲调谷物制品中大肠菌群数超标的原因,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人员、工器具等的污染,还可能是灭菌工艺灭菌不彻底。

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,果酒中不得使用糖精钠(以糖精计)。果酒中检出糖精钠的原

因，可能是企业为增加产品甜度而超范围使用甜味剂。

三、安赛蜜

安赛蜜又称乙酰磺胺酸钾，作为甜味剂广泛应用于食品中，不在人体内代谢和提供能量。长期食用安赛蜜超标的食品，可能对人体的肝脏和神经系统造成危害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，果酒中不得使用安赛蜜。果酒中检出安赛蜜的原因，可能是企业为增加产品甜味而超范围使用，也可能是原辅料把关不严或生产环节交叉污染。

四、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，甜度是蔗糖的 40—50 倍。长期摄入甜蜜素超标的食品，可能会对人体的肝脏和神经系统造成一定危害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2024）中规定，自制馒头中不得使用甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）。自制馒头中检出甜蜜素的原因，可能是食品生产经营者违规添加以改善口感。

五、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（除发

酵肉制品外) 一个样品中菌落总数的 5 次检测结果均不得超过 10^5CFU/g , 且最多允许 2 个样品菌落总数检测结果在 10^4CFU/g 至 10^5CFU/g 之间。熟肉制品中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的卫生条件, 也可能是产品包装密封不严或储运条件不当等。