

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 10^2 CFU/g，且最多允许2个样品的检测结果在 10 CFU/g至 10^2 CFU/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。