附件3

部分不合格检验项目小知识

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，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，熟肉制品同一批次产品5个样品的菌落总数检测结果均不得超过105CFU/g，且最多允许2个样品的检测结果超过104CFU/g。熟肉制品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中的卫生条件，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

大肠菌群是国内外通用的样品污染常用指示菌之一。食品中大肠菌群不合格，说明样品存在卫生质量缺陷，提示该样品中存在被肠道致病菌污染的可能，对人体健康具有潜在危害。《食品安全国家标准 消毒餐(饮)具》（GB 14934-2016）中规定，复用餐饮具中不得检出大肠菌群。造成大肠菌群检出的原因，可能是在清洗过程中复用餐饮具受到人员、工具器具或环境污染。

三、甲醇

甲醇是结构最为简单的饱和一元醇，很多老百姓直接就叫他工业酒精，其实只是工业酒精中的甲醇含量要高些，白酒中的甲醇由于和乙醇可以无限的互溶，包括各种特性也非常相近似，它不会给白酒带来特殊的香味和气味，因此我们在饮用白酒时不易被味觉所发现，甲醇在白酒生产中主要是由酿酒原料中的果胶物质，在高温高压条件下，果胶质会生成通过一系列的生化反应生成甲醇，而果胶质含量越高酿造产生的甲醇含量也会越高，《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》（GB 2757-2012）中规定，甲醇在蒸馏酒（粮谷类）中的限量值为0.6g/L，白酒中甲醇超标的原因，可能是在生产过程中从业人员为提高出酒率节约成本，在蒸馏环节未采取合理的掐头去尾及分段取酒等方式来进行控制，从而导致甲醇超标。

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，是一种非营养型甜味剂，广泛用于面包、糕点、饮料、配制酒及蜜饯等食品。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，白酒中不得使用甜蜜素。白酒中检出甜蜜素的原因，可能是生产企业为改善成品白酒的口感，违规添加甜蜜素；也可能是白酒、配制酒生产过程中造成交叉污染。