

## 附件 7

# 关于部分检验项目的说明

### 一、防腐剂

山梨酸、脱氢乙酸及其钠盐等为具有防腐作用的食物添加剂，根据食品安全国家标准的规定，不允许超范围或超限量使用。

本次监督检查发现有 2 批次糕点存在超限量使用防腐剂（山梨酸、脱氢乙酸及其钠盐、防腐剂各自用量占其最大使用量比例之和）的情况，原因可能是企业为增加产品保质期，或者弥补产品生产过程卫生条件不佳而超限量使用防腐剂。

### 二、霉菌

霉菌在自然界很常见，可使食物腐败变质，破坏食物的色、香、味，降低食物的食用价值。

本次监督检查发现有 1 批次糕点存在霉菌超标的情况。霉菌超标原因可能是原料或包装材料受到霉菌污染，产品在生产加工过程中卫生条件控制不到位，生产工器具等设备设施清洗消毒不到位或产品储运条件不当而导致。

### 三、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，并非致病菌指标。主要用来评价食物清洁度，反映食物在生产过程中是否符合卫生要求。

本次监督检查发现有 1 批次糕点存在菌落总数不合格的情况，说明个别企业可能未按要求严格控制生产加工过程的

卫生条件，或者包装容器清洗消毒不到位；还有可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。

#### 四、铝的残留量（以干基计）

含铝食品添加剂（比如明矾）是合法的食品添加剂，按标准使用不会对健康造成危害。根据国家食品安全风险评估专家委员会完成的中国居民膳食铝暴露风险评估结果，我国日常膳食中的含铝食品对一般居民健康造成不良影响的可能性不大，但对于长期食用高铝食品的消费者应予以关注。

本次监督抽检发现有 2 批次糕点存在铝的残留量超标的情况，原因可能是企业为增加产品口感，在生产加工过程中超限量使用含铝添加剂，或者其使用的复配添加剂中铝含量过高。

#### 五、过氧化值

过氧化值主要反映油脂是否氧化变质。随着油脂氧化，过氧化值会逐步升高，虽一般不会对人体的健康产生损害，但严重时会导致肠胃不适、腹泻等症状。

本次抽检共发现 1 批次糕点过氧化值超标，超标的原因可能是产品用油已经变质，或者产品在储存过程中环境条件控制不当，导致油脂酸败；也可能是原料中的脂肪已经氧化，原料储存不当，未采取有效的抗氧化措施，使得最终产品油脂氧化。

#### 六、苯并[a]芘

苯并[a]芘是一种多环芳烃，是明确的人类致癌物。

本次抽检共发现 3 批次食用植物油苯并[a]芘超标，可

能是油料加工过程中反复蒸炒或将油料炒糊、原料储存不当或晾晒不当污染导致。

不合格食品只是针对国家相应标准进行评价。如果不是长期食用，一般不会对人体健康造成危害。