

## 部分不合格项目解读

### 一、月饼不合格项目过氧化值（以脂肪计）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。

### 二、月饼不合格项目菌落总数解读

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 糕点、面包》（GB 7099-2015）中规定，糕点同一批次产品 5 个样品的菌落总数检测结果均不得超过  $10^5$ CFU/g，且最多允许 2 个样品的检测结果超过  $10^4$ CFU/g。月饼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，也可能与产品包装密封不严或储运条件不当等

有关。

### 三、月饼不合格项目霉菌解读

霉菌是评价食品卫生质量的指示性指标。如果食品中的霉菌严重超标，将会破坏食品的营养成分，使食品失去食用价值，还可能产生霉菌毒素；长期食用霉菌超标的食品，可能会危害人体健康。《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099-2015）中规定，糕点中霉菌的最大限量值为 150CFU/g。月饼中霉菌数超标的原因，可能是原料或包装材料受到霉菌污染，也可能是产品在生产加工过程中卫生条件控制不到位，还可能与产品储运条件不当有关。

### 四、月饼不合格项目脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)解读

脱氢乙酸及其钠盐作为一种广谱食品防腐剂，对霉菌和酵母菌的抑制能力强。脱氢乙酸及其钠盐能被人体完全吸收，并能抑制人体内多种氧化酶，长期过量摄入脱氢乙酸及其钠盐会危害人体健康。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，糕点中脱氢乙酸及其钠盐最大使用量不超过 0.5g/kg。月饼中脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）超标的原因，可能是生产企业为防止糕点腐败变质超限量使用了该防腐剂，也可能是添加过程中使用计量工具不准而造成了添加过量。