附件2

**关于部分检验项目的说明**

1. **菌落总数**

菌落总数是指示性微生物指标，主要用来评价食品清洁度，反映食品在生产过程中是否符合卫生要求。《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099—2015）中规定，糕点中菌落总数,一个样品的5次检测结果均不超过105CFU/g且允许有≤2个样品检测值在104 CFU/g和105CFU/g之间，《食品安全国家标准 蜂蜜》（GB 14963—2011）中规定，菌落总数应不超过1000CFU/g。造成菌落总数超标的原因，可能是个别企业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或与产品包装密封不严，储运条件控制不当等因素有关。

**二、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)**

脱氢乙酸及其钠盐作为食品添加剂，广泛用作防腐剂，对霉菌具有较强的抑制作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，在糕点中的脱氢乙酸及其钠盐的最大使用量为0.5g/kg，在非发酵豆制品中不得添加。长期大量食用脱氢乙酸及其钠盐超标产品，可能对人体健康产生影响。

**三、铝的残留量(干样品，以Al计)**

含铝食品添加剂可用作膨松剂、稳定剂、抗结剂和染色料等，很多国家如美国、欧盟成员国、澳洲、新西兰、日本和我国等都允许使用含铝食品添加剂。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，硫酸铝钾、硫酸铝铵作为膨松剂、稳定剂可应用于糕点制品，其添加量“按生产需要适量添加”，而最终产品（干样品）中的铝残留最大限量不得超过100mg/kg。铝残留量超标的原因可能是个别企业为改善产品口感，在生产加工过程中超限量、超范围使用含铝添加剂，或者其对使用的复配添加剂中铝含量计算不准确，导致铝含量超标。

**四、纳他霉素**

纳他霉素是一种天然、广谱、高效安全的酵母菌及霉菌等丝状真菌抑制剂，它不仅能够抑制真菌，还能防止真菌毒素的产生。纳他霉素对人体无害，很难被人体消化道吸收，而且微生物很难对其产生抗性，同时因为其溶解度很低等特点，通常用于食品的表面防腐。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，在糕点表面使用，混悬液喷雾或浸泡的残留量需＜10mg/kg。造成纳他霉素超标的原因可能是个别企业为防止食品腐败变质，超量使用了该添加剂，或者其对使用的复配添加剂中该添加剂含量计算不准确等原因导致纳他霉素不合格。

**五、毒死蜱**

毒死蜱是一种具有触杀、胃毒和熏蒸作用的有机磷杀虫剂。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2016）中规定，毒死蜱在芹菜中的最大残留限量为0.05mg/kg，在菠菜中的最大残留限量为0.1mg/kg。毒死蜱对鱼类及水生生物毒性较高，在土壤中残留期较长。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，长期食用农药残留超标的食品，对人体健康可能有一定影响。

**六、水胺硫磷**

水胺硫磷为有机磷杀虫剂，兼具胃毒和杀卵作用，主要用于防治果树、水稻和棉花害虫。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2016）中规定，水胺硫磷在豇豆中的最大残留限量为0.05mg/kg。水胺硫磷属于高毒农药，主要通过食道、皮肤和呼吸道吸收。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用农药残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

**七、嗜渗酵母计数**

蜂蜜中嗜渗酵母对蜂蜜品质影响较大，是导致蜂蜜发酵的重要原因。《食品安全国家标准 蜂蜜》（GB 14963—2011）中规定，嗜渗酵母计数的含量应不超过200 CFU/g。在蜂蜜生产加工过程中，嗜渗酵母主要来源于蜜蜂采集蜂蜜过程和原蜜采集后加工生产过程。采集过程污染源自花粉、蜜蜂消化道、蜜蜂采集中遇到的空气、灰尘以及花蜜中含有的包括嗜渗酵母在内的各种微生物，生产过程污染来源于操作人员、设备和容器等的污染。在蜂蜜水分含量较高且温度适宜时可大量繁殖，发酵产生气泡，影响口味。