

食品安全小贴士

一、大肠菌群

大肠菌群是国内外通用的食品或餐饮具污染常用指示菌之一。《GB 14934-2016 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》中规定，消毒餐（饮）具中大肠菌群不得检出。复用餐饮具中检出大肠菌群的原因可能是由于产品的清洗、灭菌不彻底，或存放过程中污染等原因所致。

二、铝的残留量

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，但对于长期食用高铝食品的消费者应予以关注。铝残留量超标的原因可能是个别企业或经营单位为增加产品口感，在生产、加工过程中超限量、超范围使用含铝添加剂或者其使用的复配添加剂中铝含量过高造成。

三、二氧化硫

二氧化硫是国内外允许使用的一种食品添加剂，《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，干制蔬菜中二氧化硫残留量应 ≤ 0.2 g/kg。二氧化硫具有漂白、防腐和抗氧化的作用，它进入人体后最终转化为硫酸盐并随尿液排出体外，少量摄入不会对身体带来健康危害，但若过量食用可能引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。不合格原因主要在于生产加工过程未加以严格管控，超限量使用相关食品添加剂所致。

四、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）

甜蜜素，其化学名称为环己基氨基磺酸钠，是一种常用的合成甜味剂，目前已广泛应用于食品加工制造中。按照我国《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。白酒中加入甜蜜素主要是用于改善口感。

五、铜绿假单胞菌

铜绿假单胞菌是一种条件致病菌，广泛分布于各种水、空气、正常人的皮肤、呼吸道和肠道等，易在潮湿的环境存活，对消毒剂、紫外线等具有较强的抵抗力，对于抵抗力较弱的人群存在健康风险。铜绿假单胞菌超标可能是源水防护不当，水体受到污染；生产过程中卫生控制不严格，如从业人员未经消毒的手直接与水或容器内壁接触；或者是包装材料清洗消毒有缺陷所致。

六、乙基麦芽酚

乙基麦芽酚是一种香味增效剂，对食品的香味改善和增强具有显著效果，且能延长食品的储存期。但过量食用乙基麦芽酚会对肝脏有影响，可能会导致头痛、恶心、呕吐等。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB2760）规定：植物油脂、动物油脂（包括猪油、牛油、鱼油和其他动物脂肪等）不得添加食品用香料、香精。