

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 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验结果均不得超过 10^5CFU/g ，且最多允许 2 个样品的检验结果超过 10^4CFU/g 。糕点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；也可能是产品包装密封不严或储运条件不当等。

二、过氧化值（以脂肪计）

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 饼干》（GB 7100-2015）中规定，饼干中过氧化值（以脂肪计） $\leq 0.25\text{g}/100\text{g}$ 。饼干中过氧化值检验值超标的原因，可能是原料中的脂肪已经被氧化；也可能是生产工艺不达标；也可能与产品在储运过程中环境条件控制不当等有关。

三、二氧化硫残留量

二氧化硫是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，具有漂白、防腐和抗氧化作用。少量二氧化硫进入人体不会对身体

造成健康危害，但过量食用会引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，淀粉制品中二氧化硫（以二氧化硫残留量计）限量为不得使用。淀粉制品中二氧化硫残留量超标的原因，可能是生产企业为了改善产品色泽而超量使用二氧化硫；还可能是由于使用硫磺熏蒸漂白这种传统工艺或直接使用亚硫酸盐浸泡所造成。