

附件 4

部分不合格项目解读

一、糕点不合格项目脱氢乙酸及其钠盐解读

脱氢乙酸及其钠盐是一种广谱食品防腐剂。脱氢乙酸毒性较低，按标准规定的范围和使用量使用是安全的。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，糕点中脱氢乙酸限量为 0.5 g/kg。糕点中脱氢乙酸超标的原因，可能是生产者为了延长产品保质期添加了该防腐剂，但工艺控制不严添加过量或生产者对糕点中脱氢乙酸限量并不清楚造成无限制使用。

二、啤酒不合格项目酒精度解读

酒精度是酒类品质指标之一，反映了酒中乙醇（酒精）的含量。酒精度不合格，会较大程度地影响酒类的口感和品质。根据产品明示标准及质量要求，该批产品酒精度标准值为 0.6-2.5%vol。酒精度不合格的原因，可能是生产企业生产过程控制不严，或是出厂检验质量把控不严。

三、香蕉不合格项目吡虫啉解读

吡虫啉是新一代氯代烟碱类杀虫剂，具有广谱、高效、低毒、低残留等特点。长期食用吡虫啉超标的食品，可能对人体产生危害。《食品安全国家标准食品中农药最大残留限

量》（GB 2763-2019）中规定，吡虫啉在香蕉中的最大残留限量值为 0.05mg/kg。香蕉中吡虫啉超标的原因，可能是种植户对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用农药。

四、方便食品不合格项目大肠菌群解读

大肠菌群是国内外通用的食品污染常用指示菌之一。食品中检出大肠菌群，提示被致病菌（如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌）污染的可能性较大。如果食品中的大肠菌群严重超标，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 方便面》（GB 17400-2015）规定大肠菌群指标值为： $n=5, c=2, m=10, M=100$ CFU/g。大肠菌群超标的原因可能与加工原料受污染、产品的灭菌不彻底、企业卫生操作规范执行不严格、包装材料受污染等有关。

五、复用餐饮具(餐馆自行消毒)不合格项目大肠菌群解读

大肠菌群是用来评价餐饮具的清洁度的指标。大肠菌群并非细菌学分类命名，而是卫生细菌领域的用语，它不代表某一个或某一属细菌，而是一群细菌，该菌群细菌可包括大肠埃希氏菌、柠檬酸杆菌、产气克雷白氏菌和阴沟肠杆菌等；使用有大肠菌群的餐具，可能会引起人体腹泻、肠胃感染等不适症状。餐具中大肠菌群超标，主要原因有清洗不干净、包装材料受污染、消毒不彻底等。食用大肠菌群超标严重的食品，可能引起呕吐、腹泻等症状，危害人体健康。