附件4

部分不合格检验项目小知识

一、多菌灵

多菌灵又名棉萎灵、苯并咪唑44号，是一种广谱性杀菌剂，对多种作物中因真菌（如半知菌、多子囊菌）引起的病害有防治效果。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2021）中规定，多菌灵在食荚豌豆中的最大残留限量值为0.02mg/kg。

二、铝的残留量

含铝食品添加剂，比如硫酸铝钾（又名钾明矾）、硫酸铝铵（又名铵明矾）等，在食品中作为膨松剂、稳定剂使用，使用后会产生铝残留。含铝食品添加剂按标准使用不会对健康造成危害，但长期食用铝超标的食品会导致运动和学习记忆能力下降，影响儿童智力发育。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，明矾（硫酸铝钾或硫酸铝铵）可以在油条等油炸面制品制作过程中使用，但其铝的最大残留限量值（干样品，以Al计）为100mg/kg。

三、甜蜜素

甜蜜素，化学名称为环己基氨基磺酸钠，是食品生产中常用的[甜味剂](https://baike.baidu.com/item/%E6%B7%BB%E5%8A%A0%E5%89%82/5134870" \t "https://baike.baidu.com/item/%E7%94%9C%E8%9C%9C%E7%B4%A0/_blank)之一，甜度是蔗糖的40—50倍。长期摄入甜蜜素超标的食品，可能会对人体的肝脏和神经系统造成一定危害。《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。

四、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）、《食品安全国家标准 膨化食品》（GB 17401—2014）中规定，糕点、预包装膨化食品同一批次产品5个样品的菌落总数检测结果均不得超过105CFU/g，且最多允许2个样品的检测结果超过104CFU/g。