部分不合格项目的小知识

一、菌落总数

菌落总数主要反映食品在生产过程中是否符合卫生要求，以便对检验样品做出适当的卫生学评价。《食品安全国家标准蜂蜜》（GB 14963—2011）中规定，菌落总数应不超过1000 CFU/g。食品中菌落总数超标，将会破坏食品的营养成分，加速食品的腐败变质，可能危害人体健康。

二、二氧化硫残留量

二氧化硫（以及焦亚硫酸钾、亚硫酸钠等添加剂）对食品有漂白和防腐作用，是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，使用后均产生二氧化硫的残留。摄入少量二氧化硫，可在人体内经酶转化后由尿液排出体外，一般不会对人体健康造成不良影响，但如果长期过量摄入二氧化硫，可能会对健康不利。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，蜜饯凉果类二氧化硫残留量不得超过0.35 g/kg。水果制品二氧化硫残留量超标可能是水果制品的加工过程中，超范围或超限量使用亚硫酸盐等漂白剂，以达到漂白和防腐的作用，从而导致产品中二氧化硫残留不符合要求。

三、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和

防腐剂是以保持食品原有品质和营养价值为目的的食品添加剂，它能抑制微生物的生长繁殖，防止食品腐败变质从而延长保质期。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB2760—2014）中规定，防腐剂在混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过1。防腐剂各自用量占其最大使用量比例之和超标可能是企业在生产加工过程中未严格控制各防腐剂的用量造成的。防腐剂使用不当会有一定副效应，长期过量摄入会对消费者的身体健康造成一定损害。