附件4

关于部分检验项目的说明

**一、大肠菌群**

大肠菌群是国内外通用的食品污染常用指示菌之一。消毒餐（饮）具中大肠菌群不合格，说明消毒餐（饮）具存在卫生质量缺陷，提示该消毒餐（饮）具有被肠道致病菌污染的可能，对人体健康具有潜在危害。《食品安全国家标准消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）中规定，大肠菌群为不得检出（/50cm2）。造成大肠菌群超标的原因，可能是餐饮具在保洁过程中受到人员、工具等生产设备的污染和餐饮具灭菌不彻底而导致。整体来说和不注意卫生有关，也不排除餐具存放的地方不干净，造成二次污染等。

**二、铝的残留量（干样品，以Al计）**

硫酸铝钾（又名钾明矾）、硫酸铝铵（又名铵明矶）是食品加工中常用的食品添加剂，使用后会产生铝残留。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，细类铝的残留量（干样品，以Al计）最大限量为100mg/kg。造成铝残留量超标的原因可能是，个别企业为改善产品口感，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。长期摄入铝残留超标的食品，可能影响人体对铁、钙等营养元素的吸收，从而导致骨质疏松、贫血等，甚至影响神经细胞的发育。

**三、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）**

脱氢乙酸及其钠盐作为防腐剂被广泛用于食品生产领域。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，脱氢乙酸及其钠盐在杨梅中为不得使用g/kg。杨梅中脱氢乙酸及其钠盐超标的原因，可能是生产企业为延长食品保质期，超限量使用相关食品添加剂。长期食用脱氢乙酸及其钠盐超标的食品，可能对人体健康造成一定影响。