附件4

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，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 熟肉制品》（GB 2726—2016）中规定，熟肉制品（发酵肉制品类除外）中同一批次产品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。酱卤肉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，也可能与产品包装密封不严或储运条件不当等有关。

二、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）

亚硝酸盐是一种具有护色和防腐作用的食品添加剂，广泛应用于肉制品生产加工过程中。亚硝酸盐作为护色剂，可以使肉制品颜色更鲜艳，同时还具有防腐作用，可以抑制微生物的生长繁殖。亚硝酸盐同时还是一种致癌物质，如果长期食用亚硝酸盐超标的肉制品，可能会对人体健康带来风险。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，腌腊肉制品类中亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）的残留量不得超过30mg/kg。腊肉中亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）检测值不合格的原因，可能是企业为改善产品色泽，同时弥补加工卫生条件不佳，延长产品保质期而超量使用。