

附件 4

部分不合格项目解读

一、白沙糖不合格项目还原糖分解读

还原糖分是指具有还原性的糖类，包括葡萄糖、果糖、半乳糖、乳糖和麦芽糖等。还原糖分是食糖的品质指标之一，还原糖分高的食糖会影响产品的质量，易吸潮、不利于贮存。《冰糖》（GB/T 35883-2018）中规定，一级单晶体冰糖中还原糖分技术要求为 $\leq 0.08\text{g}/100\text{g}$ 。冰糖中还原糖分不合格的原因，可能是原料纯度不高、生产工艺控制不当等，也可能与运输、储存条件控制不当等有关。

二、熟肉制品不合格项目菌落总数解读

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，不仅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，肉制品同一批次产品 5 个样品的菌落总数检测结果均不得超过 10^5CFU/g ，且最多允许 2 个样品的检测结果超过 10^4CFU/g 。熟肉制品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。

三、餐（饮）具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，提示其被致病菌（如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌）污染的可能性较大。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）中规定，大肠菌群（/50cm²）不得检出。餐（饮）具中检出大肠菌群的原因，可能是餐饮店的消毒设备不齐全或者利用率不高。食用大肠菌群超标的食品，容易使人腹泻。