附件2

部分不合格项目的小知识

一、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，并非致病菌指标。主要用来评价食品清洁度，反映食品在生产过程中是否符合卫生要求。《食品安全国家标准 速冻面米制品》（GB 19295—2011）对速冻粽子的菌落总数限量有相应规定。菌落总数超标说明个别企业可能未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，或者包装容器清洗消毒不到位；还有可能与产品包装密封不严，储运条件控制不当等有关。

二、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。食品中检出大肠菌群，提示有被致病（如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌）污染的可能。《食品安全国家标准 速冻面米制品》（GB 19295—2011）对速冻粽子的大肠菌群限量有相应规定，大肠菌群超标可能由于产品受到了来自原料、包材、人员、设备等方面的污染，或产品储运条件不当而导致。

三、商业无菌

商业无菌一般指食品经过适度的热杀菌以后，不含有致病微生物和常温下能在其中繁殖的非致病性微生物，是罐头食品所必须满足的微生物要求。《粽子》（SB/T 10377—2004）规定真空包装类粽子的微生物指标应符合罐头食品商业无菌的要求。商业无菌不合格原因可能是产品在生产过程中杀菌不彻底或产品包装密封不严。

四、安赛蜜

安赛蜜是目前常用的食品添加剂之一，广泛应用于各种食品中，主要赋予食品甜味。国家强制性标准《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB2760—2014）规定，速冻粽子中不允许添加安赛蜜。速冻粽子中超范围使用安赛蜜的原因应该是企业为改善产品口感，违规添加所致。虽然安赛蜜在人体内无积蓄，安全性较高，但相关食品生产企业仍应严格按照GB2760—2014规定的产品使用范围及使用量执行。