

部分不合格项目的小知识

一、脱氢乙酸及其钠盐

脱氢乙酸是一种防腐剂，对霉菌、酵母菌、细菌具有很好的抑制作用，广泛用于肉类、鱼类、蔬菜、水果、饮料类、糕点类等的防腐保鲜。长期食用脱氢乙酸及其钠盐超标的食品，对人体健康将会产生影响。

二、铝的残留量

硫酸铝钾（又名钾明矾）、硫酸铝铵（又名铵明矾）是食品加工中常用的膨松剂和稳定剂，使用后会产生铝残留。食品中铝的残留量超标可能是食品生产经营者过量使用相关食品添加剂。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，对人体健康不利。

三、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，主要用来评价食品清洁度，反映食品卫生状况。食品中菌落总数超标的原因，可能是生产加工过程中卫生条件控制不严格，也可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。