食品不合格信息表

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 标称生产企业名称 | 标称生产企业地址 | 被抽样单位名称 | 被抽样单位地址 | 食品名称 | 规格型号 | 商标 | 生产日期/批号 | 分类 | 备注 |
| 1 | 沈阳市卢氏食品厂 | 沈阳市苏家屯区永乐乡永胜村1组1-14 | 临江市万乐福超市二部 | 吉林省白山市临江市鸭绿江花园4号楼 | 板栗饼(板栗味) | 438克/盒 | 喜健香田+字母+图形 | 2023-04-14 | 糕点 | 　 |
| 2 | / | / | 临江市笑园炸鸡汉堡店 | 吉林省白山市临江市兴隆小区25号楼5单元103 | 油条（自制） | 计量称重 | / | 2023-06-07（加工日期） | 餐饮食品 | 　 |
| 3 | / | / | 临江市永莲早餐店 | 白山市临江市民主街1委4组（老财政局对面） | 油条（自制） | 计量称重 | / | 2023-06-07（加工日期） | 餐饮食品 | 　 |
| 4 | / | / | 临江市淑辉卤水豆腐店 | 吉林省白山市临江市民主街牧业局综合楼-000001 | 油条（自制） | 计量称重 | / | 2023-06-07（加工日期） | 餐饮食品 | 　 |
| 5 | / | / | 临江市源盛居清真火锅店 | 吉林省白山市临江市民主街2委7组（国税局东侧） | 餐盘（餐馆自行消毒） | / | / | 2023-06-08（加工日期） | 餐饮食品 | 　 |

关于部分不合格检验项目的说明

**一、铝的残留量(干样品，以Al计)**

硫酸铝钾（又名钾明矾），硫酸铝铵（又名铵明矾）是食品加工中常用的膨松剂和稳定剂，使用后在产品中存在铝的残留。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定油炸面制品铝的残留量（干样品，以Al计）≤100mg/kg。

铝的残留量（干样品，以Al计）超标，原因可能是加工者在油条的制作过程中为使油条蓬松、口感酥软松脆，超量使用泡打粉等含铝的食品添加剂。铝不是人体必需微量元素，不参与正常生理代谢，具有蓄积性，过量摄入会影响人体对铁、钙等成分的吸收，导致骨质疏松、贫血，甚至影响神经细胞的发育。

**二、菌落总数**

菌落总数是指在一定条件下（如需氧情况、营养条件、pH、培养温度和时间等）每克/每毫升检样所生长出的细菌菌落总数。依据GB 7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》规定，糕点中菌落总数的限量为n=5,c=2,m=104,

M=105CFU/g。

菌落总数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。食品的菌落总数严重超标，将会破坏食品的营养成分，加速食品的腐败变质，使食品失去食用价值。

**三、阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)**

阴离子合成洗涤剂的主要活性成分是十二烷基苯磺酸钠，是一种低毒的化学物质。GB 14934-2016《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》中规定，消毒餐（饮）具中阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）不得检出。

消毒餐（饮）具中检出阴离子合成洗涤剂的原因，可能是用于清洗餐具的洗涤剂不符合标准；也可能是洗涤剂或消毒剂未彻底冲洗干净等。