**检验依据及不合格原因分析**

本次依据GB/T 10782《食品安全国家标准 蜜饯通则》、GB 19299《食品安全国家标准 果冻》、GB19883《食品安全国家标准 果冻》、GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》、GB/T 29602《食品安全国家标准 固体饮料》、经备案现行有效的企业标准及产品明示质量要求、相关的法律法规、部门规章和规定进行检验。

凉果类、蜜饯类抽检项目包括铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、二氧化硫残留量。

固体饮料类抽检项目包括铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠、甜密素(以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、菌落总数、霉菌、大肠菌群。

果冻类抽检项目包括铅（以Pb计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、甜密素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母

本次抽检50批，合格44批，不合格6批，合格率88%，不合格率12% 。水果制品（蜜饯）20批中不合格1批，不合格项目为甜蜜素；糖果制品（果冻）20批中不合格2批，不合格项目为酵母、山梨酸；饮料（固体饮料）10批中不合格3批，不合格项目包括菌落总数、霉菌、甜蜜素、山梨酸钾、甜蜜素。

不合格主要原因分析**：**此次6批抽检产品不合格有4批次检出食品添加剂超标、2批次检出微生物超标，造成不合格很大原因可能是：

1. 从事食品生产企业工作人员对相关标准及相关的法律法规等食品生产安全知识掌握比较薄弱。
2. 企业从业人员对食品食品添加剂知识不熟悉，特别在使用过程中没有按作业指导书严格使用。
3. 企业生产固体饮料、果冻检出微生物不合格主要原因杀菌不到位、不彻底。
4. 企业从业人员可能对食品的卫生知识掌握不透彻，在生产过程中对食品卫生管控意识不强。