附件4

关于部分检验项目的说明

**一、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）**

苯甲酸及其钠盐是食品工业中常见的一种防腐保鲜剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。安全性较高，少量苯甲酸对人体无毒害，可随尿液排出体外，在人体内不会蓄积。若长期过量食入苯甲酸超标的食品可能会对肝脏功能产生一定影响。抽检不合格的原因可能是生产企业对半成品原料未进行检验，原料带入而造成苯甲酸超标；或者一些生产企业为了延长产品的保质期，在生产过程中超范围使用苯甲酸，从而导致含量超标。

**二、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。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。

**三、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）**

山梨酸及其钾盐是食品工业中常见的一种防腐保鲜剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）在肉及肉制品中最大使用量为0.075g/kg。山梨酸及其钾盐的安全性较高，山梨酸在人体内参与新陈代谢过程，并被人体消化和吸收，产生二氧化碳和水。若长期过量食入山梨酸超标的食品，在一定程度上会抑制骨骼生长，危害肾、肝脏的健康。