附件4

关于部分检验项目的说明

1. **氯霉素**

氯霉素一种杀菌剂，也是高效广谱的抗生素，对革兰氏阳性菌和革兰氏阴性菌均有较好的抑制作用。《动物性食品中兽药最高残留限量》(农业部公告第235号)中将氯霉素列入禁止使用且不得在动物性食品中检出的药物。长期微量摄入氯霉素，会使人体肠道正常菌群失调，且对人体的造血系统、消化系统具有严重的毒害性。

1. **磺胺类(总量)**

磺胺类药物是合成的抑菌类兽药，除了治疗敏感菌所致传染病外，通常情况下还用于治疗传染性脑膜炎、痢疾、弓形体病。养殖环节未严格控制休药期或超量使用可能导致残留超标。根据《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告第235号）规定，磺胺类（总量）在食品动物的肌肉中的最高残留限量为100μg/kg。磺胺类药物在体内作用和代谢时间较长，长期食用磺胺类药物超标的动物性食品，可能引发泌尿系统、肝脏损伤。

1. **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。

**四、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）在发酵面制品(自制)中不得使用。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。

**五、二氧化硫残留量**

焦亚硫酸钾、焦亚硫酸钠、亚硫酸钠、亚硫酸氢钠、低亚硫酸钠是食品中常用的漂白剂、防腐剂和抗氧化剂，其生成的二氧化硫可防止食品褐变，保持产品品质和色泽，延长保质期。二氧化硫进入人体后最终转化为硫酸盐并随尿液排出体外，少量二氧化硫进入人体不会对身体带来健康危害，但若过量食用可能引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。

**六、亚硝酸盐残留量(以亚硝酸钠计)**

亚硝酸盐可用于食品防腐、护色。在肉制品中使用，可抑制肉毒杆菌的生长。如误服，大量亚硝酸盐进入人体后会引起食物中毒，可使血液失去携氧功能，导致人体缺氧窒息。亚硝酸盐中毒突出特征是皮肤青紫、呕吐、血压降低、抽搐等。但低剂量亚硝酸盐对正常人体危害不明显。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB2760-2014）中规定，亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）在酱卤肉制品中最大残留量为30mg/kg。

**七、过氧化值(以脂肪计)**

### 过氧化值主要反映油脂是否氧化变质，过氧化值升高是油脂酸败的早期指标。随着油脂氧化，过氧化值会逐步升高，一般不会影响人体健康，但过高时可能会导致肠胃不适、腹泻等症状。《食品安全国家标准 腌腊肉制品》（GB 2730-2015）中规定，在火腿、腊肉、咸肉、香（腊）肠中过氧化值（以脂肪计）不得超过0.5g/100g。过氧化值超标的原因可能是产品在储存过程中环境条件控制不当，导致油脂氧化；也可能是原料中的脂肪已经氧化，原料储存不当，未采取有效的抗氧化措施，造成最终产品油脂氧化。

1. **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，提示被致病菌(如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌)污染的可能性较大。抽检中未检出致病菌，结合居民膳食结构、抽检情况等因素综合分析，健康风险较低，但反映该食品卫生状况不达标。大肠菌群超标可能由于产品的加工原料、包装材料受污染，或在生产过程中产品受人员、工器具等生产设备、环境的污染等有关。

**九、糖精钠(以糖精计)**

糖精钠是普遍使用的人工合成甜昧剂，可增加食品的甜味，没有任何的营养价值及热量。由于糖精钠在体内不会被分解，随尿液排出体外，如果长期大量食用糖精钠超标产品，可能对人体健康产生一定影响。按照《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB2760-2014）规定，调味面制品中糖精钠为不得使用。检出糖精钠超标原因可能是企业超范围添加糖精钠，或者原料带入等。