附件4

关于部分检验项目的说明

1. **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。

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。

1. **防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和**

防腐剂是以保持食品原有品质和营养价值为目的的食品添加剂，它能抑制微生物的生长繁殖，防止食品腐败变质从而延长保质期。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB2760-2014）中不仅规定了我国在食品中允许添加的某一添加剂的种类、使用量或残留量，而且规定了同一功能的防腐剂在混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过1。长期过量食用防腐剂超标的食品，会对人体健康造成一定影响。

1. **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。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。

**五、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。

**六、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。

**七、铅(以Pb计)**

铅是一种自然界中广泛存在的重金属元素，具有蓄积性。人体若长期大量摄入铅含量超标的食品，铅会蓄积在体内，可能影响神经系统、智力发育等。我国《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）规定豆类制品（豆浆除外）中铅限量值为0.5mg/kg（以Pb计）。

 **八、酸价（以脂肪计）**

 酸价是脂肪中游离脂肪酸含量的标志，反映了油脂酸败的程度。酸价略有升高不会对人体的健康产生损害，但如果酸价过高，则会导致人体肠胃不适、腹泻等。酸价超标的可能原因是生产厂家加工过程控制不当；又或者是使用了酸败的油等原料导致。消费者在食用过程中，如辨别出有哈喇等异味，应避免食用。