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。

**二、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。

**三、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。

**四、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。

**五、环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)，环己基氨基磺酸钙(以环己基氨基磺酸计)**

环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）是一种常用甜味剂，其甜度是蔗糖的30～40倍。作为非营养型甜味剂，可广泛用于面包、糕点、饮料、配制酒及蜜饯等各种食品中。如果长期食用甜蜜素含量超标的食品，会对人体健康造成一定影响。

**六、酒精度**

酒精度（Alcohol% by volume）。酒精度是指在20℃条件下，每100毫升酒液中含有多少毫升的乙醇。产品明示质量标准及质量要求规定，酒精度含量应符合其标签明示值±1.0度。酒精度不合格主要原因可能是企业对产品质量控制不严、包装不严密造成酒精挥发损失、低度酒冒充高度酒等。

**七、菌落总数**

### 菌落总数是指示性微生物指标，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。如果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。菌落总数超标的原因可能是企业未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件。

**八、铝（以干基计）**

部分企业在食品生产加工过程中，为保持良好的口感，可能会加入一些膨松剂，这些膨松剂的添加可能会造成铝残留量超标。铝是一种低毒金属元素，它并非人体需要的微量元素，不会导致急性中毒，但长期食用铝残留量超标的食品可能对人体造成危害。

**九、霉菌**

霉菌是自然界中常见的真菌，食品中霉菌超标原因可能是加工用原料受霉菌污染，或者是产品存储、运输条件控制不当导致流通环节抽取的样品被霉菌污染。霉菌污染可使食品腐败变质，破坏食品的色、香、味，降低食品的食用价值。

**十、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）。本次抽检铅项目不合格原因可能是种植过程中环境污染带入。