附件4

关于部分检验项目的说明

**一、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)**

脱氢乙酸及其钠盐作为一种广谱食品防腐剂，可以防止细菌的生长和繁殖，尤其对霉菌的抑制作用很强，但毒性较低，按标准规定的范围和使用量使用是安全可靠的。抽检不合格的原因可能是企业为防止食品腐败变质而延长食品的保存时间并保持原有食品的风味，而超限量使用，也有可能是对原材料（包括食品添加剂）把关不严，原料带入。

**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、铬(以Cr计)**

铬为银白色金属，自然界不存在游离状态的铬，主要以化合价+2、+3和+6存在于矿中。重金属铬主要来源于环境污染，经污水被动植物吸收富集，造成食品中的铬污染，其次是食品生产加工过程中，由于加工器具、辅料等造成的污染。铬的毒性与其存在的价态有关，三价铬对人体几乎不产生有害作用，但六价铬有强氧化作用，对人体产生慢性毒害作用，可以通过消化道、呼吸道、皮肤和粘膜侵入人体，在体内主要积聚在肝、肾和内分泌腺中，损害内脏功能，高剂量六价铬易损伤鼻子。

1. **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。

**五、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。

**六、酸价(以脂肪计)(KOH)**

酸价主要反映食品中的油脂酸败程度。酸价超标会导致食品有哈喇味，超标严重时所产生的醛、酮、酸会破坏脂溶性维生素，导致肠胃不适。《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099-2015）中规定，糕点中的酸价不得超过5mg/g。造成酸价不合格的主要原因有：原料采购上把关不严、生产工艺不达标、产品储藏条件不当，特别是存贮温度较高时易导致食品中的脂肪氧化酸败。

**七、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。

**八、胭脂红**

胭脂红为水溶性偶氮类着色剂，在食品行业中应用广泛，可改善食品的外观和色泽。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，肉制品中不得使用胭脂红。胭脂红属于安全性较高的合成色素，但若长期过量食用胭脂红超标的食品，可能对人体健康产生一定影响。

**九、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)**

甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)，白色针状、片状结晶或结晶状粉末。无臭，味甜，它属于非营养型合成甜味剂，其甜度为蔗糖的30倍，而甜蜜素价格仅为蔗糖的三分之一，而且它不像糖精那样用量稍多时有苦味。在食品行业中应用广泛，可改善食品的口感风味。糖尿病患者、肥胖者可用其代替糖。长期食用甜蜜素含量超标的食品，会对人体的肝脏和神经系统造成一定危害。