附件4

关于部分检验项目的说明

1. **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。

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。

 **三、亮蓝**

亮蓝是常见合成着色剂，在现代食品业中应用广泛。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，凉果类中亮蓝的最大使用量为0.025g/kg。合成着色剂没有营养价值，长期食用合成着色剂超标的食物可能对人体健康产生一定影响。

 **四、苋菜红**

苋菜红是常见合成着色剂，在现代食品业中应用广泛。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，蜜饯凉果中苋菜红的最大使用量为0.05g/kg，合成着色剂没有营养价值，长期食用合成着色剂超标的食物可能对人体健康产生一定影响。

 **五、苯甲酸及其钠盐**

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。

 **六、二氧化硫**

 二氧化硫是国内外允许使用的一种食品添加剂，通常情况下该物质以焦亚硫酸钾、焦亚硫酸钠、亚硫酸钠、亚硫酸氢钠、低亚硫酸钠等亚硫酸盐的形式添加于食品中，发挥护色、防腐、漂白和抗氧化的作用。按我国《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）规定的范围和使用量使用是安全可靠的，少量二氧化硫进入人体内后最终转化为硫酸盐并随尿液排出体外，不会对身体带来健康危害；但若过量摄入，容易产生过敏，可能会引起恶心、呕吐等症状。

 **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。

 **八、还原糖分**

食糖的品质指标之一，反映了食糖中还原糖的含量，还原糖含量会影响食糖的口感、外观等。《冰片糖》（QB/T 2685-2005）中规定，冰片糖的还原糖分指标为7.0-12.0%。还原糖分超标与生产工艺、运输储存环境等有关。

  **九、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和**

该项目不合格可能是生产厂商对国家标准不了解或了解不够透彻，大量添加同一种颜色的不同色素。合成着色剂没有营养价值，长期食用合成着色剂超标的食物可能对人体健康产生一定影响。