附件16

关于部分检验项目的说明

一、脱氢乙酸及其钠盐

脱氢乙酸及其钠盐是一种常见的防腐剂，在酸、碱条件下均有一定的抗菌作用，对霉菌、酵母菌等具有很好的抑制作用，广泛用于食品的防腐保鲜。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中明确规定了脱氢乙酸及其钠盐的使用范围和最大使用量，生湿面制品中不能使用脱氢乙酸及其钠盐。生产企业超范围在生湿面制品中添加脱氢乙酸及其钠盐主要原因是要延长产品的保质期，防止产品变质。

二、酸价

酸值主要反映食品中油脂酸败的程度。油脂酸败产生的醛酮类化合物长期摄入会对健康有一定影响，但一般情况下，消费者在使用过程中可以明显辨别出其有哈喇等异味，需避免食用。《花生油》（GB/T 1534-2017）中规定，一级压榨成品花生油酸值（KOH）的最大限量值为1.5mg/g。造成酸值不合格的原因，可能是原料采购上把关不严、生产工艺不达标、产品储藏条件不当等，特别是在环境温度较高时，易导致食品中油脂的氧化酸败。

三、铅（以Pb计）

铅是一种慢性毒物，具有蓄积性，摄入铅含量超标的食品过多或长期食用，会蓄积在体内，影响大脑和神经系统，尤其会对儿童造成智力发育障碍和表现行为异常。在《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中，明确了铅在该类食品中的最大允许限。不合格主要原因有可能说明生产企业对原料把关不严或者使用了铅含量超标的原料生产设备、包装迁移造成。

四、二氧化硫残留量

二氧化硫（以及焦亚硫酸钾、亚硫酸钠等添加剂）对食品有漂白、防腐和抗氧化作用，是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，淀粉及淀粉制品二氧化硫残留量不得添加。淀粉及淀粉制品中二氧化硫残留量超标的原因，可能是加工过程中，超限量使用亚硫酸盐、二氧化硫等物质，以达到漂白和防腐的作用，从而导致产品中二氧化硫残留不符合要求。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。如果长期过量摄入二氧化硫，可能会对健康不利。

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。《食品安全国家标准 蜜饯》（GB 14884-2016）中规定，单个蜜饯样品的5次检测结果均不得超过104CFU/g且至少3次检测结果不超过103CFU/g。菌落总数超标可能是个别企业所使用的原辅料初始菌数较高，又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、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。食品中大肠菌群不合格，说明食品存在卫生质量缺陷，提示该食品中存在被肠道致病菌污染的可能，对人体健康具有潜在危害，尤其对老人、小孩的危害更大。造成大肠菌群超标的原因，可能是产品的加工原料、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、有灭菌工艺的产品灭菌不彻底而导致。