附件4

关于部分检验项目的说明

一、氯霉素

氯霉素是一种有效的广谱抗生素，常用于动物各种传染性疾病的治疗，对多种病原菌有较强的抑制作用，曾在水产养殖业中得到广泛应用，同时也带来了水产品中氯霉素残留的严重问题。氯霉素存在严重的毒副作用，能抑制人体骨髓造血功能，引起人类的再生障碍性贫血，粒状白细胞缺乏症，新生儿、早产儿灰色综合症等疾病，低浓度的药物残留还会诱发致病菌的耐药性，因此动物食品中的氯霉素残留对人类的健康构成了巨大威胁。

氯霉素残留问题已引起国际组织和世界上许多国家与地区的高度重视。欧盟、美国等均在法规中规定CAP残留限量标准为“零容许量”(Zero tolerance)，即不得检出。我国农业部已将氯霉素从2000年《中国兽药典》中删除，在《动物性食品兽药残留规定》中规定可食部分不得检出。

二、溴酸盐

溴酸盐是在饮用水行业大量使用臭氧进行杀菌的过程中不可避免产生的一种毒副产物，是一种对皮肤、眼睛和黏膜有刺激性的物质，能引起呕吐、腹泻、肾脏功能障碍等，动物实验证明可致癌。《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298-2014）及《饮用天然矿泉水》（GB 8537-2008）中都有相关规定，明确了溴酸盐在该类饮用水中的最大允许限。产品中不合格的原因可能是生产过程中控制不严、或者饮用水消毒过程中，臭氧添加过量及添加方式不当造成。

三、过氧化值

过氧化值表示油脂和脂肪酸等被氧化程度的一种指标。《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099-2015）中对糕点面包的过氧化值有相关规定。过氧化值用于说明样品是否因已被氧化而变质。那些以油脂、脂肪为原料而制作的食品，通过检测其过氧化值来判断其质量和变质程度。过氧化值反映了油脂酸败的程度。过氧化值高表明样品中油脂和脂肪酸等被氧化到了一定程度，吃起来有酸败、哈喇等异味，涩，口感差。一般情况下，过氧化值略有升高不会对人体的健康产生损害，但如发生严重的变质哈喇时，所产生的醛、酮、酸会破坏脂溶性维生素，导致肠胃不适、腹泻等。

四、酸价

酸价反映了油脂酸败的程度。在一般情况下，酸价略有升高不会对人体的健康产生损害，但如发生严重的变质时，所产生的醛、酮、酸会破坏脂溶性维生素，导致肠胃不适、腹泻等。《食品安全国家标准 方便面》(GB 17400-2015)中规定，在油炸面饼中最大允许限为1.8mg/g。产品中不合格的主要原因是使用酸败的油等原料、加工过程控制不当或者储运不当造成。

五、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。

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。本次检出大肠菌群不符合产品明示标准及质量要求，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、有灭菌工艺的产品灭菌不彻底而导致。

七、菌落总数

菌落总数是用以判定食品被细菌污染的程度，反映食品的新鲜程度和卫生状况的重要微生物指标之一。如果食品的菌落总数严重超标，说明其产品的卫生状况达不到基本的卫生要求，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。消费者食用微生物超标严重的食品，很容易患痢疾等肠道疾病，可能引起呕吐、腹泻等症状，危害人体健康安全。原料、加工场所、包装等食品加工环节受到污染是直接导致菌落总数不合格的主要原因：①杀菌温度、时间控制不当；②生产环境以及设施消毒灭菌不彻底，生产车间卫生条件不满足生产的要求，空气洁净度难以保证，造成大量微生物在车间繁殖，因此产品极容易受到污染；③企业本身的生产硬件条件非常有限，人员操作不卫生、生产过程不规范等原因造成产品的污染；④使用受污染的原材料；⑤产品贮藏、运输环节控制不力、质量把关不严，质量得不到控制。