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）**

脱氢乙酸及其钠盐是我国允许使用的防腐剂。造成超标的主要原因有：一是生产工艺把关不严；二是使用食品添加剂未准确计量；三是企业可能为增加产品保质期或者弥补生产过程卫生条件不佳而超限量使用。

**二、菌落总数**

菌落总数是判定食品被细菌污染的程度、新鲜度及卫生质量的一个重要指标。人体长期食用菌落总数超标的食物，可能会引起胃肠道疾病。不合格的原因可能是生产单位未按要求严格控制生产加工过程中卫生条件，或者包装容器清洗消毒不到位；还有可能与产品储运条件控制不当等有关。

**三、铝的残留量（干样品，以Al计）**

含铝食品添加剂（比如明矾）是合法的食品添加剂，按标准使用不会对健康造成危害。人体长期摄入过多的铝会在体内累积，对脑神经有毒害作用，干扰人的意识和记忆功能。铝残留量超标的原因可能是个别企业为增加产品口感，在生产加工过程中超限量、超范围使用含铝添加剂，或者其使用的复配添加剂中铝含量过高。

**四、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、使用量或残流量，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食品，会对人体健康造成一定影响。