附件4

关于部分检验项目的说明

1. 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)

[苯甲酸钠](https://www.baidu.com/s?wd=%E8%8B%AF%E7%94%B2%E9%85%B8%E9%92%A0&tn=SE_PcZhidaonwhc_ngpagmjz&rsv_dl=gh_pc_zhidao)与人体内的胃酸会发生反应，生成苯甲酸。苯甲酸有一定的毒性，长期饮用会引起人慢性苯中毒。慢性苯中毒的症状主要表现为神经衰弱，比如头痛、头晕、记忆力减退、失眠、乏力等；同时，病人还会出现白细胞减少，严重的还会造成再生障碍性贫血。

1. 防腐剂混合使用时各自量占其最大使用量的比例之和

目前，由于原材料、生产环境、工艺、包装、储藏条件等问题，有些产品的保质期相对较短，厂家为了延长食品的销售有效期，往往会混合添加各种防腐剂，从而达到延长保质期的目的。在中国，食品生产中使用的防腐剂绝大多数都是人工合成的，使用不当会有一定的副作用；有些防腐剂甚至含有微量毒素，长期过量摄入会对人体健康造成一定的损害。同功能食品添加剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和是根据GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》附录A，A.2条款规定的同功能添加剂的使用规定要求进行的。

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。山梨酸能有效地抑制霉菌，酵母菌及好氧性细菌的活性，还能防止肉毒杆菌、葡萄球菌、沙门氏菌等有害微生物的生长和繁殖，但对厌氧性芽孢菌与嗜酸乳杆菌等有益微生物几乎无效，其抑止发育的作用比杀菌作用更强，从而达到有效地延长食品的保存时间，并保持原有食品的风味。从安全性方面来讲，山梨酸的毒副作用相较于苯甲酸来说是比较低的，一般食品中添加量只要不超过限量要求安全系数还是比较高的，但如果超标严重，并且长期服用，在一定程度上会抑制骨骼生长，危害肾、肝脏的健康。相关企业可能为了更好的控制微生物指标，人为超范围超限量使用山梨酸，从而使得产品中山梨酸指标超标。同时，工艺控制不严格，人员操作不规范等原因，使得添加量无法有效均衡的得到控制，也可能会导致指标超标。

1. 脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)

 脱氢乙酸(DA，Dehydroacetic)，是广谱防腐剂，特别对霉菌和酵母的抑菌能力强。脱氢乙酸作为食品添加剂，允许用于干酪、黄油、人造奶油、清凉饮料、发酵乳及乳酸菌的饮料、豆酱、馅类等。食品添加剂是现代化食品加工业重要的组成部分，它能赋予产品良好的外观，延长产品的保质期，但是违规、过量使用食品添加剂则会给消费者带来健康安全隐患。人体过量食入脱氢乙酸及其钠盐会造成一定危害，它能迅速而完全地被人体组织所吸收，进入人体后即分散于血浆和许多的器官中，有抑制体内多种氧化酶的作用。

1. 恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）

恩诺沙星(Enrofloxacin)，又名恩氟奎林羧酸，属于氟奎诺酮类(Fluoroquinolones)之[化学](https://baike.so.com/doc/2341910.html)合成[抑菌](https://baike.so.com/doc/1423087.html)剂，为广谱杀菌药，对支原体有特效。对大肠杆菌、克雷白[恩诺沙星](https://p1.ssl.qhmsg.com/t0175ee027f6321452d.jpg)杆菌、沙门氏菌、变形杆菌、绿脓杆菌、嗜血杆菌、多杀性巴氏杆菌、溶血性巴氏杆菌、金葡菌、链球菌等都有杀菌效用。恩诺沙星可作为动物用药品，在动物体内之半衰期长，属于广效性抑菌剂，曾被使用于养殖鱼类之弧菌症及大肠杆菌症疾病之控制。其代谢产物为环丙沙星，仍有强大抗菌作用。几乎对水生动物所有病原菌均具有较强的抗菌活性。

恩诺沙星毒性较小，治疗剂量无致畸胎和致突变作用。可抑制茶碱、咖啡因的代谢，使其血药浓度升高，从而引起中毒反应。可使幼龄动物软骨发生浊变，引起跛行及疼痛。可引起消化系统反应如呕吐、腹痛、腹胀。可引起皮肤反应如红斑、瘙痒、荨麻疹及光敏反应等。

1. 菌落总数

菌落总数就是指在一定条件下（如需氧情况、营养条件、pH、培养温度和时间等）每克（每毫升）检样所生长出来的[细菌菌落总数](https://baike.baidu.com/item/%E7%BB%86%E8%8F%8C%E8%8F%8C%E8%90%BD%E6%80%BB%E6%95%B0)。按国家标准方法规定，即在需氧情况下，37℃培养48h，能在普通营养琼脂平板上生长的细菌菌落总数，所以厌氧或微需氧菌、有特殊营养要求的以及非嗜中温的细菌，由于现有条件不能满足其生理需求，故难以繁殖生长。因此菌落总数并不表示实际中的所有细菌总数，菌落总数并不能区分其中细菌的种类，所以有时被称为杂菌数，需氧菌数等。

菌落总数测定是用来判定[食品](https://baike.baidu.com/item/%E9%A3%9F%E5%93%81)被细菌污染的程度及卫生[质量](https://baike.baidu.com/item/%E8%B4%A8%E9%87%8F)，它反映食品在生产过程中是否符合[卫生](https://baike.baidu.com/item/%E5%8D%AB%E7%94%9F)要求，以便对被检样品做出适当的卫生学评价。菌落总数的多少在一定程度上标志着[食品](https://baike.baidu.com/item/%E9%A3%9F%E5%93%81)卫生质量的优劣。

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。