附件4

**关于部分检验项目的说明**

一、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)

山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)有很强的抑制腐败菌和霉菌作用，并因毒性远比其他防腐剂为低，故已成为世界上最主要的防腐剂。在酸性条件下能充分发挥防腐作用，中性时作用甚低。山梨酸（钾）能有效地抑制霉菌，酵母菌和好氧性细菌的活性，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。由于山梨酸（钾）是一种不饱和脂肪酸（盐）它可以被人体的代谢系统吸收而迅速分解为二氧化碳和水，在体内无残留，少量山梨酸对人体无毒害，可随尿液排出体外，在人体不会蓄积。但是如果食品中添加的山梨酸超标严重，消费者长期服用，在一定程度上会抑制骨骼生长，危害肾、肝脏的健康。

二、脱氢乙酸及其钠盐  
　　脱氢乙酸及其钠盐作为食品添加剂，广泛用作防腐剂，对霉菌具有较强的抑制作用。脱氢乙酸及其钠盐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。长期大量食用脱氢乙酸及其钠盐超标产品，可能对人体健康产生一定影响。

三、过氧化值

过氧化值是衡量油脂氧化程度的一个参考数值。产品如果保存不当，受温度或湿度的影响，会由于原料中的油脂发生氧化，造成油脂品质下降，吃起来就会有酸败、哈喇等异味，口感比较差，不但不能作为营养素的补充，还会对身体健康产生不利影响。

四、菌落总数

菌落总数测定是用来判定食品被细菌污染的程度及卫生质量，它反映食品在生产过程中是否符合卫生要求，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。

五、铝的残留量(干样品，以 Al 计)

铝在一定剂量下具有神经毒性、生殖毒性、发育毒性，过量摄入铝会影响儿童的智力发育，并与软骨病和骨质疏松的发生相关。根据我国《食品添加剂使用标准》规定，明矾（硫酸铝钾或硫酸铝铵）可以在油条制作过程中使用，但在油条中限量≤100mg/kg。

六、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)

甜蜜素，学名环乙基氨基磺酸钠，又称为浓缩糖或甜素，是一种常用的食品添加剂，在食品中作为甜味剂使用。甜蜜素为白色结晶或结晶性粉末，无臭、味甜，属于非营养型合成甜味剂，易溶于水，水溶液呈中性，几乎不溶于乙醇等有机溶剂，甜度是蔗糖的30-50倍，无后苦味，风味自然，作为食品甜味剂被广泛的用于清凉饮料、果汁、冰淇淋、糕点食品果脯蜜饯食品当中。添加到食品中主要是为了增强食品甜味，口感很类似蔗糖，但能量很低，可避免营养素的稀释，保持食品的营养价值，增强食品的风味，延长味觉的停留时间。

甜蜜素少量食用对人没有危害，添加到食品中主要是为了刺激食欲，但是摄入过多会对人体产生不良影响，对机体造成负担，会对人体的肝脏和神经系统造成危害，长期食用甚至会有致癌。致畸、损害肾功能等副作用，而且一些国家已全面禁止在食品中添加使用甜蜜素。GB 2760-2014中允许使用甜蜜素的酒类仅限配制酒。

七、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。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。

八、阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）

阴离子合成洗涤剂，即我们日常生活中经常用到的洗衣粉、洗洁精、洗衣液、肥皂等洗涤剂的主要成分，其主要成分十二烷基磺酸钠，是一种低毒物质,因其使用方便、易溶解、稳定性好、成本低等优点,在消毒企业中广泛使用,但是如果餐具清洗消毒流程控制不当,会造成洗涤剂在餐具上的残留,对人体健康产生不良影响。因此，作为一种非食用的合成化学物质，应控制人体的摄入。

GB 14934-2016《食品安全国家标准消毒餐（饮）具》规定，采用化学消毒法的餐（饮）具的阴离子合成洗涤剂应不得检出。

餐（饮）具中检出阴离子合成洗涤剂，可能是部分单位使用的洗涤剂不合格或使用量过大，未经足够量清水冲洗或餐具漂洗池内清洗用水重复使用或餐具数量多，造成交叉污染，进而残存在餐（饮）具中。

九、果糖和葡萄糖

根据《GB 14963-2011 国家食品安全标准 蜂蜜》规定，蜂蜜中果糖和葡萄糖含量应不低于60g/100g。果糖和葡萄糖不达标虽然不涉及食品安全，但却是蜂蜜的重要质量指标。果糖和葡萄糖含量过低，表明产品可能掺入了其他糖类物质，会造成蜂蜜口感和营养价值的降低。

十、霉菌

霉菌是自然界中常见的真菌，霉菌超标原因可能是加工用原料受霉菌污染，或者是由于产品存储、运输条件控制不当引起霉菌滋生，导致流通环节抽取的样品不合格。霉菌污染可使食品腐败变质，破坏食品的色、香、味，降低食品的食用价值。