**本次检验项目**

一、**酱腌菜：**

**（一）抽检依据**

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB2760-2014）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB2762-2017）等标准及产品明示标准和指标的要求。

**（二）检验项目**

铅(以Pb计)、亚硝酸盐(以NaNO2计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、纽甜、阿斯巴甜、二氧化硫残留量、苏丹红Ⅰ-苏丹红Ⅳ。

二、饮料

**（一）抽检依据**

GB 19298-2014《食品安全国家标准 包装饮用水》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 8537-2018《食品安全国家标准 饮用天然矿泉水》等标准及产品明示标准和指标的要求。

**（二）检验项目**

铜绿假单胞菌、产气荚膜梭菌、粪链球菌、大肠菌群、亚硝酸盐（以NO₂⁻计）、偏硅酸、硝酸盐（以NO₃⁻计）、溴酸盐、锑 镍 锶。

**关于部分检验项目的说明**

1. 铅(以Pb计)

铅（以Pb计）是一种慢性和积累性污染物，进入人体后，少部分会随着身体代谢排出体外，大部分会在体内沉积，可能危害神经系统等身体健康。

1. 亚硝酸盐(以NaNO2计)

亚硝酸盐可用于食品防腐、护色。在肉制品中使用，可抑制肉毒杆菌的生长。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，酱卤肉制品中亚硝酸钠、亚硝酸钾的最大使用量为0.15g/kg，残留量（以亚硝酸钠计）不得高于30mg/kg。为保证食品安全，确保公众身体健康，原中华人民共和国卫生部 国家食品药品监督管理局公告（2012年 第10号）规定，禁止餐饮服务单位采购、贮存、使用食品添加剂亚硝酸盐（亚硝酸钠、亚硝酸钾）。此次检出亚硝酸盐产品的单位，均属于餐饮服务单位，其食品检出亚硝酸盐，说明存在违规使用的可能性；也可能是购进原料不合格，由不合格原料带入导致产品不合格。

1. 糖精钠(以糖精计)

糖精钠，又称可溶性糖精，是糖精的钠盐，食品工业中常用的合成甜味剂。长期过度食用会对人体造成危害，特别是对代谢排毒能力较弱人群有影响，且可能存在致癌作用。

1. 丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)

丙酸钠盐、钙盐为白色粉末，水溶性好，对光和热稳定，气味类似丙酸。丙酸及丙酸盐均很易为人体吸收，并参与人体的正常代谢过程，无危害作用，但抗菌作用没有山梨酸类和苯甲酸类强。丙酸及盐类有良好的防霉效果，对细菌抑制作用较小，对酵母无抑制作用，故常用于糕点、面包和乳酪中。钙盐不能与膨松剂碳酸氢钠一起使用，一起使用会生成不溶性盐类，降低CO2的产生，钠盐的碱性会延缓面团的发酵，故西点中常用丙酸钠，而面包中常用丙酸钙。

五、铜绿假单胞菌

铜绿假单胞菌是一种条件致病菌，广泛分布于各种水、空气、正常人的皮肤、呼吸道和肠道等，易在潮湿的环境存活。GB 8537-2018《食品安全国家标准 饮用天然矿泉水》中规定，铜绿假单胞菌在包装饮用水中不得检出。饮用水中铜绿假单胞菌超标可能是源水防护不当，水体受到污染；生产过程中卫生控制不严格，从业人员未经消毒的手直接与容器内壁接触；或者是包装材料清洗消毒有缺陷所致。

**六、邻苯二甲酸二正丁酯(DBP)**

菌落总数就是指在一定条件下每克(每毫升)检样所生长出来的[细菌菌落总数](https://baike.so.com/doc/490723-519612.html%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.so.com/doc/_blank)。菌落总数并不表示实际中的所有细菌总数，菌落总数不能区分其中细菌的种类。菌落总数测定是用来判定[食品](https://baike.so.com/doc/5353675-5589138.html%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.so.com/doc/_blank)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](https://baike.so.com/doc/1578627-1668767.html%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.so.com/doc/_blank)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.so.com/doc/5353675-5589138.html%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.so.com/doc/_blank)卫生质量的优劣。