附件4

**部分检验项目说明**

一、酸价、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。是1千克样品中的活性氧含量，以过氧化物的毫摩尔数表示。用于说明样品是否因已被氧化而变质。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。食用过氧化值超标的食品容易引起腹泻、呕吐等肠胃不适症。长期食用过氧化值超标的食物对人体的健康非常不利，因为过氧化物可以破坏细胞膜结构，导致胃癌、肝癌、动脉硬化、心肌梗塞、脱发和体重减轻等。

（酸价）、过氧化值超标的可能原因：在温度较高的环境中，油脂氧化的速度是常温条件下氧化速度的数倍。在阳光直射的条件下，食品内的油脂容易发生光化学反应，加快其中油脂的氧化速度。包装不密封时，氧气是一种强氧化剂，在与食品长期接触的条件下，会对油脂起到氧化的作用，使其过氧化值升高。

二、磺胺类（总量）

磺胺类药物残留对健康的危害：长期摄入残留有磺胺类药物的食品，对人体健康造成泌尿系统的损害在体内经肝脏代谢为乙酰化磺胺，在泌尿道析出结晶；磺胺二甲基嘧啶等磺胺类药物在连续给药后能够诱发啮齿动物甲状腺增生，具有致肿瘤的倾向；磺胺类药物易通过血胎屏障而传给胎儿，有致畸作用；会引起一部分人皮肤过敏、瘙痒等症状，严重者可导致剥脱性皮炎。

磺胺类药物可用于治疗由嗜水气单胞菌、副溶血弧菌、链球菌等引起的水产动物的细菌性疾病。在炎热的夏季，养殖户或商户为了使水产动物不被细菌感染生病，而造成经济损失，可能会超量使用磺胺类药物并在水产品体内累积。

三、菌落总数

菌落总数是一个非致病性微生物指标，在一定的限度范围内不会危害人体健康。但微生物数量超出限量时会加速食品的腐败变质，从而影响摄入人群的身体健康。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。本次监督抽检发现有2批次鲜湿米粉的，菌落总数超标的情况，主要原因有：一是人员卫生意识、质量意识淡薄，出现人流、物流交叉污染。二是生产环境洁净度差或设备清洗消毒不到位。三是生产工艺的关键控制点没有控制好或产品杀菌不到位。四是运输或储存时环境温度不当。