附件4

关于部分检验项目的说明

1.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超标提示被致病菌污染的可能性较大，可能会引起腹泻、肠胃感染，原因可能是产品原料、包材、生产人员、设备、环境受到污染或灭菌不彻底等导致。

2.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，对消毒剂、紫外线等具有较强的抵抗力，对于抵抗力较弱的人群存在健康风险。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，如从业人员未经消毒的手直接与矿泉水或容器内壁接触；或者是包装材料清洗消毒有缺陷所致。

3.营养标签-钠

营养标签指的是，食品标签上向消费者提供食品营养成分信息和特性的说明，包括营养成分表、营养声称和营养成分功能声称。根据《预包装食品营养标签通则》(GB28050-2011)，营养标签应标在向消费者提供的最小销售单元的包装上，其标示的任何营养信息不得虚假。所有预包装食品营养标签必须标示蛋白质、脂肪、碳水化合物、钠4种核心营养素以及能量(简称“4＋1”)的含量值及其占营养素参考值(NRV)的百分比。只有生鲜食品、现制现售食品、饮料酒类、包装饮用水等才可豁免强制标示营养标签。

4.菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，并非致病菌指标，主要用来评价食品清洁度，反映食品在生产过程中是否符合卫生要求。菌落总数超标的原因，可能是原料初始菌落数较高，或者个别企业可能未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，包装容器、器皿清洗消毒不到位，还有可能与产品包装密封不严，储运温度等条件控制不当等有关。食品中菌落总数超标，会破坏食品营养成分，加速食品腐败变质。

5.过氧化值

过氧化值主要反映油脂是否氧化变质。过氧化值超标的原因可能是产品用油已经变质，或者产品在储存过程中环境条件控制不当，导致油脂酸败，也可能是原料中的脂肪已经氧化，原料储存不当，未采取有效的抗氧化措施，使得终产品油脂氧化。