附件15

关于部分抽检项目的说明

一、界限指标-偏硅酸

界限指标是区别饮用天然矿泉水与其他饮用水的主要品质指标。《食品安全国家标准 饮用天然矿泉水》（GB 8537-2018）中规定，界限指标-偏硅酸最小限量为25.0mg/L，实际检测的界限指标含量应达到国家标准要求，也应符合产品标签标示要求。其不合格的原因，可能是饮用天然矿泉水在生产加工过程中处理不当，导致终产品中界限指标不达标；也可能是水源界限指标含量不达标，企业出厂检验不严格。

二、胭脂红

胭脂红为水溶性偶氮类着色剂，在食品行业中应用广泛，可改善食品的外观和色泽。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，胭脂红及其铝色淀可用于肉制品的可食用动物肠衣、胶原蛋白肠衣中，但在速冻调理肉制品中不得使用。胭脂红不合格原因，可能是在速冻调理肉制品生产过程中，企业为凸显产品色泽，超范围使用胭脂红。

三、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）

甜蜜素，化学名称为环己基氨基磺酸钠，是食品生产中常用的甜味剂之一，其甜度是蔗糖的40-50倍。长期摄入甜蜜素超标的食品，可能会对人体的肝脏和神经系统造成一定危害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，话化类蜜饯凉果中甜蜜素的最大使用量为8.0g/kg。话化类蜜饯中甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）检测值超标的原因，可能是生产企业为增加产品甜度，超量使用甜蜜素；也可能是使用的复配添加剂中甜蜜素含量较高；还可能是添加过程中未准确计量等。

四、过氧化值

过氧化值反映了食品中油脂酸败的程度。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300-2014）中规定，熟制的葵花籽和其他熟制坚果与籽类食品中过氧化值（以脂肪计）最大限量值分别为0.80g/100g和0.50g/100g。过氧化值高表明样品中油脂和脂肪酸等被氧化到了一定程度，吃起来有酸败、哈喇等异味，涩，口感差。一般情况下，过氧化值略有升高不会对人体的健康产生损害，但如发生严重的变质哈喇时，所产生的醛、酮、酸会破坏脂溶性维生素，导致肠胃不适、腹泻等。不合格主要原因可能是产品在储存过程中环境条件控制不当，导致油脂酸败；也可能是生产企业对原料进货控制不严，导致终产品油脂氧化。

五、霉菌

霉菌是自然界中常见的真菌，在自然界中广泛存在。霉菌污染可使产品腐败变质，破坏产品的色、香、味，降低其食用价值。霉菌超标的主要原因，可能是加工用原料受污染，或是生产过程消毒不彻底，或者是产品存储、运输条件控制不当导致流通环节抽取的样品被污染。

六、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，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。食品的菌落总数严重超标，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。造成菌落总数超标的原因，可能是个别企业未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件、所使用的原辅料初始菌数较高，又未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，或者包装容器清洗消毒不到位，还有可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。

七、铜绿假单胞菌

铜绿假单胞菌是一种常见的条件致病菌，属于非发酵革兰氏阴性杆菌。本菌普遍存在，而在潮湿环境尤甚。饮用水中超标可能是由于个别企业未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，或者包装容器清洗消毒不到位等有关。