附件4

关于部分检验项目的说明

1、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。《食品安全国家标准 动物性水产制品》（GB 10136-2015）中规定即食动物性水产制品，一批样品的5次检测结果均不得超过105CFU/g且至少2次检测结果不超5×104 CFU/g。

2、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。食品中大肠菌群不合格，说明食品存在卫生质量缺陷，提示该食品中存在被肠道致病菌污染的可能，对人体健康具有潜在危害。《食品安全国家标准 动物性水产制品》（GB 10136-2015）中规定即食动物性水产制品，一批样品的5次检测结果均不得超过102CFU/g且至少2次检测结果不超10CFU/g。

3、过氧化值

 过氧化值（以脂肪计）主要反映食品中油脂是否氧化变质。随着油脂氧化，过氧化值会逐步升高，虽一般不会对人体的健康产生损害，但严重时会导致肠胃不适、腹泻等症状。《GB 2730-2015 食品安全国家标准 腌腊肉制品》中规定腊肉的过氧化值（以脂肪计）应不超过0.5g/100g。

4、极性组分

 极性组分是食用油在煎炸食品的工艺条件下发生劣变，发生各种化学反应后，产生了比正常植物油分子极性较大的一些成分，是甘油三酸酯的反应产物的总称。GB 2716-2018 《食品安全国家标准 植物油》中规定煎炸过程中的食用植物油的极性组分应不超过27%。