附件2

关于部分检验项目的说明

**一、酒精度**

酒精度，表示酒中含乙醇的体积百分比。国际上酒度表示法有三种：标准酒度、英制酒度、美制酒度。英制酒度和美制酒度都早于标准酒度的出现，三种酒度之间可以进行换算

**二、食品标签**

食品标签是食品包装上的文字、图形、符号及一切说明物。食品标签不合格主要原因有：一是一些食品生产企业存在重产品、轻标签的观念，对标签要求不了解的情况仍然存在；二是个别企业存在一次性排版印刷标签量过大，为节约成本，存在侥幸心理，不愿意及时替换新标签。要解决这些问题，只有生产企业负责人员在业务水平上不断提升、在思想和认识上高度重视，监管部门持续强化培训宣贯和日常监管，双管齐下，才能提高预包装食品标签检验的合格率。

**三、酸价**

**酸价是什么**

　　酸价是脂肪中游离脂肪酸含量的标志，也是衡量脂肪质量的重要标志。脂肪在长期保藏过程中，由于微生物、酶和热的作用发生缓慢水解，产生游离脂肪酸。而脂肪的质量与其中游离脂肪酸的含量有关。一般常用酸价作为衡量标准之一。酸价越小，说明油脂质量越好，新鲜度和精炼程度越好

     **酸价超标的原因**

       造成酸价超标的原因，一是制造工艺问题，二是在市面上摆放时间过长，因此购买食用油时必须注意生产日期和保质期。对于已经买回家的各种食用油，最好存放在阳光无法直射的地方。如发现食用油颜色不对、变浑浊或者变味了，不要食用。

　　方便面属油炸类食品，其酸价超标的原因很多，但最常见原因多为生产厂家为节约成本购买不合格原料，用于油炸的原料用油自身就酸价不合格，或者长期不更换和循环使用煎炸用油所致。

**酸价超标的危害**

在一般情况下，酸价和过氧化值略有升高不会对人体的健康产生损害。但如果酸价过高，则会导致人体肠胃不适、腹泻并损害肝脏。

 **四、菌落总数**

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，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卫生质量的优劣。

 菌落总数的危害：

食品的菌落总数严重超标，说明其产品的卫生状况达不到基本的卫生要求，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。消费者食用微生物超标严重的食品，很容易患痢疾等肠道疾病，可能引起呕吐、腹泻等症状，危害人体健康安全。

但需要强调的是，菌落总数和[致病菌](http://baike.baidu.com/item/%E8%87%B4%E7%97%85%E8%8F%8C%22%20%5Ct%20%22_blank)有本质区别，菌落总数包括致病菌和有益菌，对人体有损害的主要是其中的致病菌，这些病菌会破坏肠道里正常的菌落环境，一部分可能在肠道被杀灭，一部分会留在身体里引起腹泻、损伤肝脏等身体器官，而有益菌包括酸奶中常被提起的[乳酸菌](http://baike.baidu.com/item/%E4%B9%B3%E9%85%B8%E8%8F%8C%22%20%5Ct%20%22_blank)等。但菌落总数超标也意味着致病菌超标的机会增大，增加危害人体健康的几率。

**五、大肠埃希氏菌**

大肠埃希氏菌是肠出血性大肠杆菌（EHEC）的代表菌株，该菌感染剂量极低，可产生大量的Vero毒素，能引起人的出血性腹泻和肠炎。若大肠埃希氏菌超出相关标准所规定的限量值，则说明食品存在卫生质量缺陷，提示该食品中存在着肠道致病菌污染的可能性，对人体健康具有潜在的危害。检出的原因可能是食品从业人员没有对环境、加工储存设备和人手等采取严格的消毒措施和保洁措施，造成产品受到污染。

**六、蜡样芽孢杆菌**

蜡样芽孢杆菌也是引发细菌性食物中毒的常见细菌，常“藏身”于剩饭、米粉、奶、肉、豆制品等易受污染的食品中，可能引起恶心、呕吐以及腹痛等。蜡样芽孢杆菌超标的原因，可能是生产企业操作人员卫生意识不强，不按生产要求进行操作；加工环境和用具卫生不达标；没有按食品相应的要求进行储存和运输等，比如食物冷藏、冷冻不当，导致蜡样芽孢杆菌快速繁殖。

**七、五氯酚酸钠(以五氯酚计)**

五氯酚酸钠常被用作除草剂、杀菌剂。鸡肉和鸭肉中检出五氯酚酸钠的原因，可能是畜禽养殖场圈舍消毒使用，动物吸入或接触进入体内并残留。