附件2

**关于部分检验项目的说明**

**一、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。《食品安全国家标准 冲调谷物制品》（GB 19640-2016）中规定，同批次5个独立包装产品中菌落总数的检测结果不允许有超过105CFU/g的，且至少3个包装产品检测结果不超过104CFU/g。《食品安全国家标准 蜜饯》（GB 14884-2016）中规定，蜜饯中的菌落总数5次检测结果均不得超过104CFU/g，且至少3次检测结果不超过103CFU/g。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，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。

**二、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）**

脱氢乙酸及其钠盐广泛用于食品防腐，对霉菌具有较强的抑制作用。造成脱氢乙酸及其钠盐不合格的原因：一是生产企业为防止食品腐败变质，增加产品保持期，超限量使用了脱氢乙酸及其钠盐；二是生产企业在使用脱氢乙酸及其钠盐时未能准确计量。

**三、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）**

苯甲酸及其钠盐是食品工业中常见的防腐保鲜剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。苯甲酸及其钠盐的安全性较高，少量苯甲酸对人体无毒害，可随尿液排出体外，在人体内不会蓄积。若长期过量食入苯甲酸超标的食品可能会对肝脏功能产生一定影响。苯甲酸及其钠盐超标的原因：一是企业为增加产品保质期、或为弥补产品生产过程中卫生条件差而超限量使用；二是企业在使用时未能准确计量。

**四、二氧化硫残留量**

二氧化硫是国内外允许使用的一种食品添加剂，通常情况下以焦亚硫酸钾、焦亚硫酸钠、亚硫酸钠、亚硫酸氢钠、低亚硫酸钠等亚硫酸盐的形式添加于食品中，或采用硫磺熏蒸的方式用于食品加工处理，具有漂白、防腐和抗氧化的作用。二氧化硫进入人体后最终转化为硫酸盐并随尿液排出体外，少量摄入不会对身体带来健康危害，但若过量食用可能引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，腌渍的蔬菜中二氧化硫残留量不应超过0.1g/kg。不合格原因主要在于生产加工过程未加以严格管控，超限量使用相关食品添加剂。