附件14

关于部分检验项目的说明

一、甜蜜素

甜蜜素(环已基氨基环酸钠)，白色针状、片状结晶或结晶状粉末。无臭，味甜，它属于非营养型合成甜味剂，其甜度为蔗糖的30倍，而甜蜜素价格仅为蔗糖的三分之一，而且它不像糖精那样用量稍多时有苦味。在食品行业中应用广泛，可改善食品的口感风味。糖尿病患者、肥胖者可用其代替糖。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，甜蜜素在酒类中最大使用量为不得添加。长期食用甜蜜素含量超标的食品，会对人体的肝脏和神经系统造成一定危害。

二、酸价

酸价反映了油脂酸败的程度。在一般情况下，酸价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。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300-2014）中规定，在坚果与籽类食品中最大使用量为3mg/g。产品中不合格的主要原因是使用酸败的油等原料、加工过程控制不当或者储运不当造成。

三、过氧化值

过氧化值表示油脂和脂肪酸等被氧化程度的一种指标。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300-2014）中对炒货坚果类的过氧化值有相关规定。过氧化值用于说明样品是否因已被氧化而变质。那些以油脂、脂肪为原料而制作的食品，通过检测其过氧化值来判断其质量和变质程度。过氧化值反映了油脂酸败的程度。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。

四、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，提示被致病菌(如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌)污染的可能性较大。本次检出大肠菌群不符合产品明示标准及质量要求，未检出致病菌，结合居民膳食结构、抽检情况等因素综合分析，健康风险较低，但反映该食品卫生状况不达标。大肠菌群超标可能由于产品的加工原料、包装材料受污染，或在生产过程中产品受人员、工器具等生产设备、环境的污染、有灭菌工艺的产品灭菌不彻底而导致。

五、菌落总数

菌落总数是用以判定食品被细菌污染的程度，反映食品的新鲜程度和卫生状况的重要微生物指标之一。如果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。原料、加工场所、包装等食品加工环节受到污染是直接导致菌落总数不合格的主要原因：①杀菌温度、时间控制不当；②生产环境以及设施消毒灭菌不彻底，生产车间卫生条件不满足生产的要求，空气洁净度难以保证，造成大量微生物在车间繁殖，因此产品极容易受到污染；③企业本身的生产硬件条件非常有限，人员操作不卫生、生产过程不规范等原因造成产品的污染；④使用受污染的原材料；⑤产品贮藏、运输环节控制不力、质量把关不严，质量得不到控制。