附件12

关于部分检验项目的说明

一、N-二甲基亚硝胺

N-二甲基亚硝胺是一种高毒物质，该类化合物在环境中很少，前体物质胺类、硝酸盐、亚硝酸盐广泛存在于自然界中, 在微生物或者天然催化剂的作用下可形成N-亚硝基化合物。一般食品中含量较少，如长期食用腌制、熏腊肉制品，对身体健康会产生危害。不合格原因可能是成品储运不当；腌制、熏、腊等加工方式控制不严；原料带入等。

二、酒精度

酒精度（Alcohol% by volume）。酒精度是指在20℃条件下，每100毫升酒液中含有多少毫升的乙醇。产品明示质量标准及质量要求规定，酒精度含量应符合其标签明示值±1.0度。酒精度不合格主要原因可能是企业对产品质量控制不严、包装不严密造成酒精挥发损失、低度酒冒充高度酒等。

三、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。

四、霉菌

霉菌属于真菌，在自然界中广泛存在。霉菌污染可使食品腐败变质，破坏食品的色、香、味，失去食品的食用价值，并产生真菌毒素危害人类健康。食品中水分含量和环境温湿度是影响霉菌繁殖与产毒的主要条件。霉菌超标可能是加工用原料受霉菌污染，或是生产过程消毒不彻底，或是储运条件控制不当导致流通过程中样品受霉菌污染。霉菌超标主要原因可能是原料或包装材料受到霉菌污染，产品在生产加工过程中卫生条件控制不到位，生产工器具等设备设施清洗消毒不到位或产品储运条件不当而导致。

五、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）中对坚果与籽类食品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。