附件3

关于部分检验项目的说明

**一、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。如果食品中的大肠菌群严重超标，将会破坏食品的营养成分，使食品失去食用价值；还会加速食品腐败变质，可能危害人体健康。食品中大肠菌群数超标的原因，可能是产品的加工原料、包装材料受污染，也可能是产品在生产过程中受人员、工器具等的污染，还可能是灭菌工艺灭菌不彻底导致的。

**二、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 熟肉制品》（GB 2726—2016）中规定熟肉制品（除发酵肉制品外），一个样品的5次检测结果均不得超过105CFU/g且至少3次检测结果不超过104 CFU/g；菌落总数超标可能是个别企业所使用的原辅料初始菌数较高，又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。

**三、酒精度**

根据《食品安全国家标准蒸馏酒及其配制酒》（GB2757-2012）以及《食品安全国家标准发酵酒及其配制酒》（GB 2758-2012）中的规定，应以―%vol‖为单位标示酒精度；根据产品明示标准和质量要求，其含量应符合标签明示要求，酒精度实测值与标签标示值允许差为±1.0%vol。

**四、二氧化硫残留量**

二氧化硫（以及焦亚硫酸钾、亚硫酸钠等添加剂）对食品有漂白、防腐和抗氧化作用，是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，使用后均产生二氧化硫残留。摄入少量二氧化硫，可在人体内经酶转化后由尿液排出体外，一般不会对人体健康造成不良影响，但如果长期过量摄入二氧化硫，可能会对健康不利。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，干制蔬菜（脱水马铃薯除外）二氧化硫最大残留量为0.2g/kg。二氧化硫残留量超标可能是产品加工过程中，超范围或超限量使用二氧化硫类添加剂。其他调味品中不得使用二氧化硫。