附件3

关于部分检验项目的说明

**（一）山梨酸及其钾盐**

山梨酸及其钾盐抗菌性强，防腐效果好，是目前应用非常广泛的食品防腐剂，具有较好的抑菌效果和防霉性能，对霉菌、酵母菌和好氧性细菌的生长发育均有抑制作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，熟肉制品中山梨酸及其钾盐的最大使用量为0.075g/kg。造成山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）不合格的原因，可能是企业为延长产品保质期或者为弥补产品生产中卫生条件不佳而超限量使用。长期食用山梨酸及其钾盐超标的食品，对人体健康有一定影响。

**（二）防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和**

防腐剂是指天然或合成的化学成分，用于加入食品以抑制微生物生长或化学变化引起的腐败。常见的防腐剂有苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钠盐等。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，防腐剂在混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过1。防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和检测值超标的原因，可能是生产企业在生产加工过程中未严格控制各防腐剂的用量造成的。长期食用防腐剂混合超标的食品，对人体健康有一定影响。

**（三）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104CFU/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。

**（四）黄曲霉毒素B1**

黄曲霉毒素B1是一种强致癌性的真菌毒素。食用黄曲霉毒素B1超标的食品，可能对肝脏造成损害。《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761—2017）中规定，黄曲霉毒素B1在花生及其制品中的最大限量值为20μg/kg。花生油中黄曲霉毒素B1超标的原因，可能是生产企业使用的原料因储存条件不当产生了黄曲霉毒素B1；也可能是生产加工过程中卫生条件控制不严格；还可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。

**（五）过氧化值**

过氧化值主要反映油脂的被氧化程度，是油脂酸败的早期指标。食用过氧化值超标的食品一般不会对人体健康造成损害，但长期食用严重超标的食品可能导致肠胃不适、腹泻等。《食品安全国家标准 植物油》（GB 2716-2018）中规定，过氧化值在花生油中的最大限量值为0.25g/100g。过氧化值超标的原因可能是生产企业使用的原料因储存条件不当或存放过久导致原料中的油脂发生氧化；也可能是生产加工过程中操作工艺控制不当；还可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。

**（六）铅(以Pb计)**

铅是常见重金属污染物，是一种严重危害人体健康的重金属元素，人体中理想的含铅量为零。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定新鲜蔬菜（芸薹类蔬菜、叶菜蔬菜、豆类蔬菜、薯类除外）中铅限量值为≤0.1mg/kg。生姜中检出铅含量超标，主要是蔬菜种植、生产过程中通过土壤、空气、水等途径导致铅污染，也可能是过量使用含铅农药造成农作物的铅污染。长期食用铅超标的食品，对人体健康有一定影响。

**（七）磺胺类（总量）**

磺胺类药物是一类人工合成的抑菌药，其具有抗菌谱广、性质稳定、便于贮存、吸收迅速等优点，用于动物疫病治疗。长期大量食用磺胺类（总量）残留超标的食品，可能在人体内蓄积，不利健康，可引起过敏反应和耐药性菌株的产生。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650—2019）中规定，磺胺类（总量）在鱼的皮和肉中最大残留限量值为100μg/kg。淡水鱼中磺胺类（总量）残留量超标的原因，可能是在养殖过程中为快速控制疫病，违规加大用药量或不遵守休药期规定，致使上市销售产品中的药物残留量超标。