附件3

关于部分检验项目的说明

一、亚硝酸盐(以NO2-计)

亚硝酸盐能一定程度上反映水体被污染的情况。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB2762-2017）中规定，亚硝酸盐在包装饮用水中最大限量值为0.005mg/L（以NO2-计）。水中的亚硝酸盐可由硝酸盐转化而来，硝酸盐有天然来源和人为来源，水体被细菌污染后，在一定温度下细菌会释放出硝酸盐还原酶，将水中的硝酸盐还原成亚硝酸盐，另外如果消毒控制不当，也会导致输水系统中亚硝酸盐浓度升高。

二、二氧化硫残留量

二氧化硫是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，遇水以后形成亚硫酸。二氧化硫被氧化时可使食品的着色物质还原褪色，亚硫酸对食品的褐变有抑制作用，对细菌、真菌、酵母菌也有抑制作用，因此既是漂白剂又是防腐剂。二氧化硫进入人体内后最终转化为硫酸盐并随尿液排出体外。少量二氧化硫进入人体不会对身体带来健康危害，但过量食用会引起如恶心、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，辣椒粉中不得使用二氧化硫、水果制品中二氧化硫残留量的最大限量值为0.35g/kg。造成二氧化硫残留量超标原因可能是生产企业违规使用导致。

三、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）

脱氢乙酸及其钠盐作为一种广谱食品防腐剂，毒性较低，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，糕点中脱氢乙酸及其钠盐的最大允许限量值为0.5g/kg、熟制动物性水产制品中不得使用。不合格的原因可能是生产企业为防止食品腐败变质，违规使用该添加剂。

四、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。菌落总数超标将会破坏食品的营养成分，加速食品的腐败变质，使其失去食用价值。《食品安全国家标准 冲调谷物制品》（GB 19640-2016）规定其他熟制方便食品类菌落总数标准值为n=5,c=2,m=104，M=105CFU/g；《食品安全国家标准 食醋》（GB 2719-2018）中规定食醋菌落总数标准值为n=5,c=2,m=103,M=104CFU/mL。造成菌落总数超标的原因，可能是生产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。

五、膳食纤维

膳食纤维是健康饮食不可缺少的，可以清洁消化壁和增强消化功能，可让血液中的血糖和胆固醇控制在最理想的水平。魔芋膳食纤维是以魔芋根茎为原料加工提取而获得，相较其他膳食纤维提取物有效物质含量较高，且其在陕南地区消费量较大，是我省有名的地方特色食品。因此，《食品安全地方标准 魔芋制品》（DBS61/0020-2019）中规定，魔芋制品中膳食纤维的含量应不低于5.0g/100g。检出值不达标的原因可能是企业在生产过程中，使用魔芋精粉配比相对偏低，导致产品中膳食纤维含量低于标准规定要求。

六、大肠菌群

大肠菌群是指示性微生物指标。如检出大肠菌群，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。《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298-2014）规定大肠菌群标准值为n=5,c=0,m=0，单位为CFU/mL。桶装饮用水中大肠菌群超标原因可能是水源水防护不当，水体受到污染；部分企业对环境卫生监管不到位，操作不够规范，生产过程中交叉污染；流通环节中,存放时间长,水桶多次循环使用增加了二次污染风险。

七、过氧化值(以脂肪计)

过氧化值反映了食用油脂新鲜度和氧化酸败程度,一般来说过氧化值越高其酸败度越厉害。《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099-2015）中规定糕点过氧化值（以脂肪计）的最大允许限量值为0.25g/100g。造成过氧化值超标的原因可能是原料储存不当，未采取有效的抗氧化措施，也可能是终产品在储存过程中环境条件控制不当，导致油脂酸败。食用过氧化值超标的食品一般不会对人体的健康产生损害，但严重时会导致肠胃不适、腹泻等症状。