附件3

关于部分检验项目的说明

一、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。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014)中规定，在其他香辛料调味品中不得使用。超标原因可能是个别生产者为提高产品色泽或者保鲜违规使用。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，因此少量摄入二氧化硫不会对身体带来健康危害，但若过量食用会引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。

二、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)

山梨酸又名花秋酸，多用其钾盐。其抗菌性强，能抑制细菌、真菌和酵母的生长，防腐效果好，是目前应用非常广泛的食品防腐剂。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014)中规定，在其他淀粉制品中不得使用。超标的原因可能是生产者为延长产品保质期，或者弥补生产过程中卫生条件不佳而违规添加。山梨酸可参与体内正常代谢，几乎对人体无害，只要摄入量在食品安全限量范围内并不影响人体健康，但如果长期大量服用，会给人体健康造成损害。

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。《食品安全国家标准 动物性水产制品》（GB 10136-2015）中规定，生食动物性水产品中规定菌落总数的标准值为n=5,c=2,m=50000,M=100000CFU/g。超标的原因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，或者包装材料清洗消毒不到位，还有可能与产品包装密封不严、储运和经营条件控制不当等有关。

四、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 食用油脂制品》（GB 15196-2015）中规定，食用油脂制品中规定过氧化值的最大残留限量为0.13g/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。

五、极性组分

极性组分是食用油在高温煎炸过程中发生热氧化反应、热聚合反应、热氧化聚合反应、热裂解反应和水解反应所产生比正常油脂分子（甘油三酸酯）极性大的一些成分，如游离脂肪酸、甘油一酯、甘油二酯、氧化甘油三酯和甘油三酯聚合物等，其中甘油三酯聚合物对人体健康的危害性较大。《食品安全国家标准 植物油》（GB 2716-2018）中规定，煎炸过程用油中规定极性组分应≤27%。造成极性组分超标的原因可能是餐饮加工用油反复使用，使用次数过多所致。长期食用过度煎炸的食用植物油，其热氧化产物、热氧化聚合产物对人体健康不利。