附件3

关于部分检验项目的说明

一、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，糕点中过氧化值（以脂肪计）最大限量值为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。

二、铜绿假单胞菌

铜绿假单胞菌是一种条件致病菌，广泛分布于水、空气、正常人的皮肤、呼吸道和肠道等，易在潮湿的环境存活，对消毒剂、紫外线等具有较强的抵抗力，对于抵抗力较弱的人群存在健康风险。《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298-2014）规定铜绿假单胞菌标准值为n=5,c=0,m=0，单位为CFU/250mL。桶装饮用水中铜绿假单胞菌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。

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，在餐饮食品中不得使用脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）。不合格原因可能是企业为防止食品腐败变质，违规使用该添加剂。

四、复原乳酸度

复原乳又称“还原乳”或“还原奶”，是把牛（羊）奶浓缩、干燥成为浓缩乳或乳粉，再添加适量的水，稀释成与原乳中水、固体物质比例相当的溶液。复原乳酸度是乳粉的主要理化指标之一。复原乳酸度偏高，会导致乳粉溶解性差，直接影响乳粉质量。乳粉复原乳酸度主要决定于生乳酸度。《食品安全国家标准 乳粉》(GB 19644-2010)中规定，复原乳酸度在乳粉中的限量值为7-14。T。超标的原因可能是生产经营企业生产工艺控制不当，可导致生乳中微生物过量繁殖，从而使酸度上升进而使乳粉复原乳酸度升高。

五、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 动物性水产制品》（GB 10136-2015）中规定，大肠菌群标准值为n=5,c=2,m=10,M=102，单位为CFU/g。造成自制生食动物性水产品中大肠菌群超标的原因，可能是产品的加工原料、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、环境的污染所导致。