附件4

关于部分检验项目的说明

**1、酸价**

酸价主要反映食品中油脂酸败的程度。油脂酸败产生的醛酮类化合物长期摄入会对健康有一定影响,但一般情况下,消费者在使用过程中可以明显辨别出其有哈喇等异味,需避免食用。造成酸价不合格的原因,可能是原料采购上把关不严、生产工艺不达标、产品储藏条件不当等。

**2、黄曲霉毒素B1**

黄曲霉毒素B1主要危害是具有致突变性、致畸性和致癌性,诱发人体急性中毒、急性肝炎、出血性坏死、肝细胞脂肪变性和胆管增生等,具有巨大的毒性。主要不合格原因是食用油原料储存不当,导致原料霉变产生真菌毒素,从而导致成品油中真菌毒素检出超标。

**3、山梨酸及其钾盐**

山梨酸及其钾盐是食品防腐保鲜剂，具有广泛的抑菌效果和防霉性能。该项目不合格原因可能是，企业为增加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，或者未准确计量。长期食用山梨酸超标的食品，可能会对健康造成一定影响。

**4、脱氢乙酸及其钠盐**

在食品生产中，脱氢乙酸及其钠盐作为一种广谱防腐剂，对霉菌和酵母菌的抑菌能力强。脱氢乙酸及其钠盐超标的原因，可能是个别企业为防止食品腐败变质，超限量使用了该添加剂，也可能是在添加过程中未计量或计量不准确。脱氢乙酸及其钠盐能迅速而完全地被人体组织所吸收，进入人体后即分散于血浆和许多的器官中，有抑制体内多种氧化酶的作用，长期食用脱氢乙酸及其钠盐超标的食品，可能对人体造成一定危害。

**5、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和**

防腐剂是常见的食品添加剂，能抑制微生物的生长繁殖，防止食品腐败变质从而延长保质期。《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。糕点中防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和超标的原因，可能是生产厂商对国家标准不了解或了解得不够透彻，随意添加多种防腐剂所致。

**6、霉菌**

霉菌是形成分枝菌丝的真菌的统称。食品被霉菌污染后，易使食品转变为有毒物质或在食品中产生真菌毒素。霉菌污染对食品品质影响大，食用霉菌超标的食品可能危害人体健康安全，存在慢性中毒、致癌等风险。食品中蛋白质含量高，加工灭菌过程不完善易导致霉变。