附件4

部分不合格项目解读

一、糕点不合格项目过氧化值解读

过氧化值是反映油脂被氧化程度的指标。油脂被氧化程度高时会产生哈喇味，影响食品感官，严重时可能会导致食用者出现肠胃不适、腹泻等症状。GB 7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》中规定配料中添加油脂的产品过氧化值（以脂肪计）应不超过0.25g/100g。过氧化值超标的原因可能是原料中的脂肪已氧化或原料储存不当，使得终产品油脂氧化。高油脂含量的食品如果存放条件不当，在高温或阳光照射下也容易造成过氧化值超标。

二、糕点防腐剂比例之和不合格解读

GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》规定，同一功能的食品添加剂（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。糕点产品中使用的防腐剂（主要是苯甲酸、山梨酸、脱氢乙酸、丙酸等）比例之和超标，其原因可能是企业为延长产品保质期，或者弥补产品生产过程卫生条件不佳而超限量使用防腐剂，或者因添加防腐剂时计量不准确造成防腐剂超标。

三、桶装水不合格项目铜绿假单胞菌解读

铜绿假单胞菌是一种水源性和食源性致病菌，它在水、土壤、食品以及医院等环境中广泛存在，尤其喜欢在潮湿的环境中生长繁殖。铜绿假单胞菌生长代谢过程中可能产生多种内毒素、外毒素等致病因子，人感染后可引起局部化脓性炎症等各种疾病。

目前国内市场销售的包装饮用水包装形式主要包括桶装、瓶装以及袋装。有研究显示水处理过程中微生物的主要来源为原水、离子交换等过程的污染，而经过滤、臭氧消毒等工艺后水的质量（灌装前）比较稳定，铜绿假单胞菌的检出率很低。瓶装及袋装饮用水的包装容器一般采用的一次性高温吹塑成型，且其生产及灌装过程都是在全封闭高温环境下进行，故在此过程受到微生物污染风险较小。大部分桶装饮用水生产企业采用的是回收桶消毒再利用，而回收桶消毒工序过程较为复杂。桶装水铜绿假单胞菌不合格的原因主要是回收桶清洗消毒不彻底，对产品造成二次污染。