附件5

部分不合格项目解读

一、山梨酸及其钾盐

山梨酸又名2，4－己二烯酸，为酸性防腐剂，具有广泛的抑菌效果和防霉性能，对霉菌、酵母菌和好气性细菌的生长发育均有抑制作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，山梨酸及其钾盐在豆干再制品中的最大使用量为1.0 g/kg。但如果某豆干标签声称不添加防腐剂，按照标签声称严判，山梨酸及其钾盐为不得使用。

产品出现山梨酸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，或是企业为了宣传噱头欺瞒消费者。山梨酸可以被人体的代谢系统吸收而迅速分解为二氧化碳和水，在体内无残留。但如果长期食用山梨酸超标的食品，可能会对人体的骨骼生长、肾脏、肝脏健康造成一定影响。

二、总酸

总酸是食醋的品质指标，是反映其特色的重要特征性指标之一。酸度越高，食醋的酸味也就越浓，质量也就越好。《配制食醋》（SB/T 10337-2012）中规定，配制食醋的总酸（以乙酸计）应≥2.50 g/100mL，但如果某产品标签明示值规定总酸≥9.0 g/100mL，应按照标签标示值进行严判。

配制食醋总酸含量未达标的原因，可能是酿造食醋和冰乙酸投放量不够，或是企业为增加销量违规标高总酸含量。

三、谷氨酸钠

谷氨酸钠是反映味精和鸡精调味料鲜味的重要指标。《谷氨酸钠（味精）》（GB /T 8967-2007）中规定，普通味精中谷氨酸钠含量应≥99.0%。

谷氨酸钠不达标不会对人体造成直接危害。但是味精的谷氨酸钠含量与其成本有着直接的关系，生产谷氨酸钠含量不达标的味精可能对消费者构成欺骗行为。

四、水分

水分属于理化指标，水分高低反映产品的含水量。合理的水分控制，可避免产品的功效成分或营养物质分解、酶解变质、霉变等，有助于保持产品质量稳定。根据《食品安全国家标准 婴幼儿谷类辅助食品》（GB 10769-2010）中规定，婴幼儿谷类辅助食品水分不得过6.0%。

水分含量超标的原因，可能是生产企业对生产工艺控制不到位、包装材料密封性差，或储运时的环境条件过于潮湿等。

五、过氧化值

过氧化值表示油脂和脂肪酸等被氧化程度的一种指标。是1千克[样品](https://baike.baidu.com/item/%E6%A0%B7%E5%93%81/5570389)中的[活性氧](https://baike.baidu.com/item/%E6%B4%BB%E6%80%A7%E6%B0%A7/6657751)含量，以[过氧化物](https://baike.baidu.com/item/%E8%BF%87%E6%B0%A7%E5%8C%96%E7%89%A9/2598693)的毫摩尔数表示。用于说明样品是否因已被氧化而变质。那些以油脂、脂肪为原料而制作的食品，通过检测其过氧化值来判断其质量和变质程度。

在检测速冻调理肉制品的质量的时候，过氧化值能够比较客观的显示其的质量好坏。《速冻调制食品》（SB/T 10379-2012）中规定速冻调理肉制品中的过氧化值≤0.25g/100g。

速冻调理肉制品中的过氧化值超标的原因：一是生产厂家使用了质量劣变的原料，造成过氧化值偏高；二是在产品运输及储存条件不达标，造成过氧化值偏高。

六、氯霉素

氯霉素是一种杀菌剂，也是高效广谱的抗生素，对革兰氏阳性菌和革兰氏阴性菌均有较好的抑制作用。《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂品种名单（第五批）》（整顿办函[2011]1号）中规定，氯霉素为禁止使用的药物，在肉制品中不得检出。肉制品中检出氯霉素的原因，可能是生产厂家在购进原料肉时，没有通过正规的渠道进行购买或者没有对其质量进行严格地把关。

长期食用检出氯霉素的食品，可能引起肠道菌群失调，导致消化机能紊乱。人体大量摄入氯霉素最终可引起骨髓造血机能和肝脏的损害，导致再生障碍性贫血、血小板减少、肝损伤等健康危害。

七、铜绿假单胞菌

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。铜绿假单胞菌是一种条件致病菌，饮用含铜绿假单胞菌的瓶装水很可能导致抵抗力较差的老弱病幼孕人群腹泻等疾病的发生。《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298-2014）中规定铜绿假单胞菌的限量为n=5，c=0，m=0 CFU/250mL，即采同批次独立包装的5个样品，均不允许检出铜绿假单胞菌。

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。

八、大肠菌群

大肠菌群的高低反映加工过程中食品被粪便污染的程度，是评价产品及食品卫生质量的重要指标。《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298-2014）中规定大肠菌群的限量为n=5，c=0，m=0 CFU/mL，即采同批次独立包装的5个样品，均不允许检出大肠菌群。

导致大肠菌群超标的主要原因是二次污染。包装饮用水大肠菌群不合格，应排查水源本身是否污染严重，并检查工厂设备、环境、水桶的卫生状况，监督操作人员是否认真洗手消毒，并检查水处理工艺各环节消毒措施是否到位。

九、酒精度

酒精度是指20℃时，酒类产品中乙醇含量的体积分数，单位%vol。酒精度是酒类产品重要的一项品质指标，根据《露酒》（GB/T 27588-2011）标准要求酒精度标签标示值与实测值不得超过±1.0%vol。造成露酒酒精度不合格的原因可能是企业没有准确掌握酒基酒精度状况或添加酒基比例不当，或是该项目的检测计量不准导致标示值与实测值偏差超过允许范围。

十、甜蜜素

甜蜜素是《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定允许使用于部分食品的甜味剂，但不允许用于白酒产品。白酒产品中检出甜味剂的原因可能有企业为改善白酒口感而有意违规添加，也有可能是外购的原酒或调味酒带入。