附件5

关于部分检验项目的说明

一、菌落总数

菌落总数是用以判定食品被细菌污染的程度，反映食品的新鲜程度和卫生状况的重要微生物指标之一。如果食品的菌落总数严重超标，说明其产品的卫生状况达不到基本的卫生要求，将会破坏食品的营养成分，加速食品的腐败变质，使食品失去食用价值。消费者食用微生物超标严重的食品，很容易患痢疾等肠道疾病，可能引起呕吐、腹泻等症状，危害人体健康安全。

菌落总数超标可能是由于，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，或者包装容器清洗消毒不到位，还有可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关

二、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）

苯甲酸及其钠盐是食品工业中常见的一种防腐保鲜剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。苯甲酸及其钠盐的安全性较高，少量苯甲酸对人体无毒害，若长期过量食入苯甲酸超标的食品可能会对人体健康产生一定的影响。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定大米制品中不得使用苯甲酸及其钠盐，苯甲酸不合格可能是商家对国家标准不了解，或为了延长保质期超限量使用所致。

三、铝的残留量(干样品,以Al计)

长期食用铝含量过高的食品，会引起神经系统病变，表现为记忆减退、视觉与运动协调失灵，严重的会对人体细胞的正常代谢产生影响。儿童过量食用铝超标食品会严重影响其骨骼和智力发育。食品中铝的残留量超标，原因可能是生产者使用的食品加工原料受环境因素等影响，含有一定量的铝本底；也可能是加工者超范围使用了含铝的食品添加剂所致。

四、耗氧量(以O2计)

耗氧量也称化学需氧量（锰法），以COD表示，又称高锰酸钾指数。它指以高锰酸钾为氧化剂，在一定条件下氧化水中还原性物质，将消耗高锰酸钾的量折算为氧表示（O2，mg/L）。水中还原性物质包括无机物和有机物，主要是有机物，因此耗氧量能间接反映水受有机污染的程度，是评价水体受有机物污染总量的一项综合指标。水体受到污染，容易对人体健康造成危害。可能造成耗氧量超标的原因如下：水源受到污染；生产过程过滤/纯化装置未正常运转；加工环境、设备和器具的清洁卫生有缺陷；包装材料清洗有缺陷。

五、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和

食品防腐剂（山梨酸、脱氢乙酸）是一类常见的，相对无毒的食品添加剂，长期食用防腐剂超标的食品会对人体健康造成损害。防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和不合格可能是商家对国家标准不了解，或为了延长保质期超限量使用所致或是生产企业在生产加工过程中未严格控制各防腐剂的用量。