

附件 3

关于部分检验项目的说明

一、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标,用以反映食品的卫生状况。菌落总数超标的原因,可能是生产企业所使用的原辅料初始菌落数较高;也可能是生产加工过程中卫生条件控制不严格;还可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。

二、大肠菌群

大肠菌群是国内外通用的食品污染常用指示菌之一。食品中大肠菌群不合格,说明食品存在卫生质量缺陷,提示该食品中存在被肠道致病菌污染的可能,对人体健康具有潜在危害,尤其对老人、小孩的危害更大。造成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到人员、工具器具等生产设备、环境污染、有灭菌工艺的产品灭菌不彻底等。

三、酒精度

酒精度又叫酒度,是指在 20℃ 时,100 毫升酒中含有乙醇(酒精)的毫升数,即体积(容量)的百分数。酒精度未达到产品标签明示要求的原因,可能是包装不严密造成酒精挥发;还可能是企业为降低成本,用低度酒冒充高度酒。酒精度超过产品标签明示要求的原因,可能是生产企业检验能力不足,造成产品出厂检验结果不准确。

四、黄曲霉毒素 B1

黄曲霉毒素 B1 是一种强致癌性的化学物质,其毒性作用主要是对肝脏的损害。《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限

量》(GB 2761—2017) 中规定, 黄曲霉毒素 B1 在花生油、花生米中的最大限量值为 $20 \mu\text{g}/\text{kg}$; 花生油中主要不合格原因是原料污染带入(如小作坊原料把关不严, 导致霉变的油料作物带入毒素), 加工过程污染、储存运输不当(如储存环境不适宜, 食品易腐败生霉); 精炼工艺不达标或工艺控制不当等。花生米中主要不合格原因是储存环境不适宜, 食品易腐败生霉变质。