附件4

关于部分检验项目的说明

一、大肠菌群

大肠菌群指示性微生物，主要反映了产品的卫生学状况及受致病菌污染的可能性，食品中检出大肠菌群，提示被致病菌（如沙门氏菌、致病性大肠杆菌等）污染的可能性较大。在《食品安全国家标准 消毒餐(饮)具》（GB 14934－2016）中，明确了大肠菌群在该类食品中的最大允许限。不合格的可能原因：①杀菌不彻底；②原料、包装材料受污染；③生产过程中产品受人员、工器具等生产设备、环境的污染；④储存运输不当。

# 二、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，并非致病菌指标，主要用来评价食品清洁度。菌落总数超标可能是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导致，还有可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。

# 三、酸价

酸价主要反映食品中的油脂酸败程度。酸价超标会导致食品有哈喇味，超标严重时所产生的醛、酮、酸会破坏脂溶性维生素，导致肠胃不适。《食品安全国家标准饼干》（GB 7100—2015）中规定，饼干中酸价（以脂肪计）的最大限量值为5mg/g。造成酸价不合格的主要原因，可能是企业原料采购把关不严、生产工艺不达标、产品储藏条件不当，特别是存贮温度较高时易导致食品中的脂肪氧化酸败。