# 关于部分检验项目的说明

### （2022年第7号）

**1.大肠菌群**

大肠菌群来自于人或者温血动物的肠道，大肠菌群是评价食品卫生质量的重要指标之一，其卫生学意义一是作为食品受到粪便污染的指示菌，表示食品曾受到人或者温血动物的粪便污染；二是作为肠道致病菌污染食品的指示菌。食品容易被大肠菌群污染，通过该项目的检测可以推测该食品中是否可能存在着致病菌的污染。不合格原因可能是企业未按照要求严格控制生产加工过程的卫生条件，或者产品的加工原材料或包装材料受到污染、包装容器清洗消毒不到位，还有可能是产品包装密封不严、有灭菌工艺的产品灭菌不彻底、储运条件控制不当等。

**2.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。酒精度是酒类产品的一个重要理化指标，含量不达标主要影响产品的品质。酒类中酒精度未达到产品标签明示要求的原因，可能是个别企业生产工艺控制不严格或生产工艺水平较低，无法准确控制酒精度；也可能是生产企业检验器具未检定或检验过程不规范，造成检验结果有偏差；还可能是包装不严密造成酒精挥发。

**3.防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和**

防腐剂是常见的食品添加剂，指天然或合成的化学成分，用于延缓或抑制由微生物引起的食品腐败变质。长期食用防腐剂超标的食品会对人体健康造成损害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，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。防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和检测值超标的原因，可能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。