附件4

部分检验项目的说明

1. 维生素C

维生素C是一种水溶性维生素，有很强的抗氧化作用，可以用于治疗坏血病，贫血，预防牙龈萎缩，出血，预防动脉硬化，提高人体免疫力。本次监督抽检发现有1批次保健食品样品中存在维生素C未检出的情况，原因可能是生产企业未按有关规定生产或销售贮存不当变质等。

二、脱氢乙酸

脱氢乙酸及其钠盐是具有防腐作用的食品添加剂。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，糕点中脱氢乙酸及其钠盐检测结果不得超过0.5g/kg。

本次监督抽检发现有1批次糕点中脱氢乙酸及其钠盐超标，其超标原因可能是企业为了增加产品保质期，或者弥补产品生产过程卫生条件不佳而超范围超限量使用。

三、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，反映食品在生产过程中是否符合卫生要求。《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099-2015）中规定，一批样品的5件检测结果均不得超过100000 CFU/g且至少3件检测结果不超过10000 CFU/g，《食品安全国家标准 冷冻饮品和制作料》（GB 2759-2015）中规定，一批样品的5件检测结果均不得超过100000 CFU/g且至少3件检测结果不超过25000 CFU/g。

本次监督抽检发现有1批次糕点和1批次冷冻饮品中菌落总数超标，菌落总数超标说明个别企业可能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。

四、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。《食品安全国家标准 冷冻饮品和制作料》（GB 2759-2015）中规定，一批样品的5件检测结果均不得超过100 CFU/g且至少3件检测结果不超过10 CFU/g。

本次监督抽检发现有1批次冷冻饮品中大肠菌群超标，大肠菌群超标可能是由于产品的加工原料、包装材料受污染，或在生产过程中产品受人员、工器具等生产设备、环境的污染，或有灭菌工艺的产品灭菌不彻底而导致。

五、铜绿假单胞菌

铜绿假单胞菌一种条件致病菌， 广泛分布于各种水、空气、正常人的皮肤、呼吸道和肠道等，易在潮湿的环境存活，对消毒剂、紫外线等具有较强的抵抗力，对于抵抗力较弱的人群存在健康风险。《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298-2014）中规定，饮用水中铜绿假单胞菌的5次检测结果均为不得检出。

本次监督抽检发现有1批次包装饮用水中铜绿假单胞菌不符合食品安全国家标准规定，可能是因为饮用水和饮料行业生产过程中会有大量的水，生产过程中控制不严格或控制不当使铜绿假单胞菌污染。