附件3

不合格检验项目说明

一、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。

本次监督抽检发现有1批次饮料样品菌落总数超标，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。

二、铜绿假单胞菌

铜绿假单胞菌是一种条件致病菌，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。

本次监督抽检发现有2批次饮料样品存在铜绿假单胞菌超标的情况，超标原因可能是生产过程中卫生控制不严格，如从业人员未经消毒的手直接与矿泉水或容器内壁接触；或者是生产管道、设备和包装材料清洗消毒不到位所致。

三、霉菌

霉菌在自然界很常见。霉菌可使食品腐败变质，破坏食品的色、香、味，降低食品的食用价值。

本次监督抽检发现1批次糕点样品存在霉菌超标的情况，霉菌超标原因可能是生产加工过程未按要求严格控制卫生条件。

四、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和

防腐剂是以保持食品原有品质和营养价值为目的的食品添加剂，它能抑制微生物的生长繁殖，防止食品腐败变质从而延长保质期。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中不仅规定了我国在食品中允许添加的某一添加剂的种类、使用量或残留量，而且规定了同一功能的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。

本次监督抽检发现有1批次糕点防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和超标的情况，原因可能是为了使产品有更好的卖相或口感或延长保质期，超限量使用食品添加剂。

五、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）

脱氢乙酸为具有防腐作用的食品添加剂，根据食品安全国家标准和相关产品标准的规定，不允许超范围或超限量使用添加剂。

本次监督抽检发现有2批次糕点存在超限量使用脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）的情况。

六、过氧化值（以脂肪计）

过氧化值主要反映油脂是否氧化变质。随着油脂氧化，过氧化值会逐步升高，一般不会影响人体健康，但过高时可能会引起肠胃不适、腹泻等症状。

本次监督抽检发现有2批次糕点存在过氧化值超标的情况，原因可能是原料中的脂肪已经氧化，或者是由于原料储存不当、产品在储存过程中环境条件控制不当等导致油脂酸败。