附件4

**关于部分检验项目的说明**

1. **酸价（以脂肪计）**

酸价，或称中和值、酸值、酸度，是对化合物（例如脂肪酸）或混合物中游离羧酸基团数量的一个计量标准。在脂肪生产的条件下，酸价可作为水解程度的指标，在其保藏的条件下，则可作为酸败的指标。酸价越小，说明油脂质量越好，新鲜度越好。

1. **铜绿假单胞菌**

铜绿假单胞菌俗称绿脓杆菌，在自然界中分布广泛,为淡水和土壤中最常见的细菌种类之一,空气、动物皮肤、肠道、呼吸道等处均可有该菌的存在。其可通过水源、土壤、工器具、接触等多种途径传播,并对消毒剂、干燥、紫外线等理化因素及不良环境有极强的抵抗力。以往一直认为铜绿假单胞菌是条件致病菌,似乎导致危害的可能性不大。但近年研究证实,铜绿假单胞菌可产生多种外毒素、内毒素等致病因子,是导致急性肠道疾病和皮肤炎症的完全致病菌。因具有天然耐药能力,在特定条件下,它还可引起继发感染或混合感染的慢性炎症,引发肺炎、脑膜炎、败血症等严重急性感染的报道也日益增多。虽然瓶装水中有机物质含量极低,刚出厂的产品中铜绿假单胞菌数量较少,但瓶装水消费周期较长,即使是18L桶装产品也有30天的保存期,对有机营养要求较低的铜绿假单胞菌仍可生长繁殖。它可因大量饮水冲淡胃酸而逃避人体消化道防御屏障。WHO的HACCP评估明确指出铜绿假单胞菌是婴儿瓶装饮用水的危害指示菌,可造成婴儿腹泻。在瓶（桶）装饮用水产品中，铜绿假单胞菌的生长可增加亚硝酸盐含量等理化性状,对产品质量造成影响，从而造成经济损失，如何控制铜绿假单胞菌污染,已成为瓶装水生产厂家面临的一个新问题

**三、过氧化值**

过氧化值是表征油脂和脂肪酸等被氧化程度的指标，反映产品是否因已被氧化而变质。《腌腊肉制品卫生标准》（GB 2730—2015）中规定，咸肉的过氧化值应≤0.5g/100g。《坚果炒货食品》（Q/FHKF 0005S-2016）（企业标准）中规定产品中过氧化值应≤0.25g/100g。产品中过氧化值超标的原因可能是产品用油已经变质，也可能是原料中的脂肪已经氧化，原料储存不当；或者产品在储存过程中环境条件控制不当，导致油脂酸败或最终产品油脂氧化。

**四、油条中铝的残留量超标**

铝是自然界广泛存在的元素，人体长期过量摄入，会干扰机体细胞和器官的正常代谢，尤其对老人、儿童和孕妇产生危害最大，可能会导致儿童发育迟缓、老年人痴呆、影响孕妇的胎儿发育等。食品安全风险评估结果显示，我国全人群中有32.5%的人饮食中铝超过标准规定的摄入量。油条、包子、馒头都是我们的主食食品，然而这些主食食品却存在着铝的残留量超标的问题，主要原因就是加工者使用了含有明矾的食品添加剂——泡打粉。

泡打粉又叫复合膨松剂，是许多面食常用的一类添加剂，它的主要作用是可以产生气体，使食品的体积膨大、口感膨松。过去泡打粉主要是在油条、糕点、饼干等食品中使用，而近年来，馒头、包子等发酵面制品加工者也开始使用泡打粉，这是因为加工馒头、包子使用泡打粉，可以很好弥补酵母的产气不足，使得加工的馒头、包子体积大而饱满，口感膨松有劲道。

事实上，食品加工者只要使用含有明矾的泡打粉，就很难避免食品中的铝超标。2015年，国家卫生计生委等5部门即已发布了公告，规定：膨化食品禁止使用含铝食品添加剂，小麦粉及其制品(除油炸面制品、面糊、裹粉、煎炸粉外)生产中不得使用硫酸铝钾和硫酸铝铵(即明矾)。也就是说，包子、馒头、面条等面制品如再使用含铝食品添加剂如明矾、泡打粉，则属于违规行为。同时，油条等油炸面制品中的铝的残留量不得高于100mg/kg，过量同样属于违规行为。此规定的颁布，有助于膨化食品和馒头、包子等食品中铝超标问题的解决，但是对于油条、蛋糕、饼干等糕点食品，以及餐饮常用的面糊、裹粉、煎炸粉等面食，恐怕仍然难以避免因使用含有明矾泡打粉造成铝超标的问题。