附件2

部分不合格项目的小知识

一、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 糕点、面包》（GB 7099—2015）中规定，糕点中的酸价不得超过5mg/g。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300—2014）中规定，熟制坚果与籽类食品酸价不得超过3 mg/g。《食品安全国家标准 方便面》（GB 17400—2015）中规定，油炸面饼的酸价不得超过1.8 mg/g。造成酸价不合格的主要原因有：原料采购上把关不严、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。

二、二氧化硫残留量

二氧化硫、焦亚硫酸钾、亚硫酸钠是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，使用后会产生二氧化硫残留。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，坚果与籽类食品生产加工中不得使用亚硫酸盐、二氧化硫等物质。二氧化硫进入人体后最终转化为硫酸盐并随尿液排出体外，少量摄入不会对身体带来健康危害，但若过量食用可能引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。

三、菌落总数

菌落总数是用来判定食品在被加工过程中被污染的程度及卫生质量的重要指标，食品的生产加工过程中，卫生质量的高低首先决定于食品原料的来源。《食品安全国家标准 方便面》（GB 17400—2015）、《食品安全地方标准 凉皮、凉面》（DBS61/0011—2016）和《方便湿冷面》（Q/MHCD0002S—2017）中规定，菌落总数5次检测的结果均不得超过100000 CFU/g，且至少3次检测结果不得超过10000 CFU/g。菌落总数超标可能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、器具等生产设备、环境的污染等原因导致。

四、脱氢乙酸及其钠盐

脱氢乙酸及其钠盐作为食品添加剂，广泛用作防腐剂，对霉菌具有较强的抑制作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，糕点中的脱氢乙酸及其钠盐的最大使用量为0.5g/kg。长期大量食用脱氢乙酸及其钠盐超标产品，可能对人体健康产生一定影响。

五、防腐剂各自用量占其最大使用量比例之和

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》（GB2760—2014）中规定，我国在食品中允许添加的添加剂的种类、使用量或残留量，并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。防腐剂各自用量占其最大使用量比例之和超标可能是企业在生产加工过程中未严格控制各防腐剂的用量造成的。防腐剂使用不当会有一定副效应，长期过量摄入会对消费者的身体健康造成一定损害。

六、霉菌

霉菌属于真菌，在自然界中广泛存在，淀粉中霉菌超标可能是由于原料受到污染，或是在生产、存储、运输、销售过程中卫生条件控制不当而导致产品被霉菌污染。糕点中霉菌超标主要原因可能是原料或包装材料受到霉菌污染，产品在生产加工过程中卫生条件控制不到位，生产工器具等设备设施清洗消毒不到位或产品储运条件不当而导致。《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099—2015）中规定，糕点中的霉菌应不超过150CFU/g。霉菌污染可使食品腐败变质，破坏食品的色、香、味，失去食品的食用价值，并产生真菌毒素危害人类健康。

七、酒精度

酒精度又叫酒度，是指在20℃时，100毫升白酒中含有乙醇（酒精）的毫升数，即体积（容量）的百分数。酒精度是白酒的一个理化指标，产品明示执行标准《浓香型白酒》（GB/T 10781.1—2006）规定，酒精度实测值与标签标示值允许差为±1.0%vol。白酒中酒精度不达标会影响白酒的品质，原因或是生产企业检验能力不足，造成检验结果偏差，或是包装不严密造成酒精挥发，导致酒精度降低以致不合格，或是为企业为降低成本，用低度酒冒充高度酒。

八、氯霉素

氯霉素一种杀菌剂，也是高效广谱的抗生素，对革兰氏阳性菌和革兰氏阴性菌均有较好的抑制作用。《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂品种名单（第五批）》（整顿办函〔2011〕1号）中将氯霉素列为在肉制品中可能违法添加的非食用物质，在肉制品中不得检出。检出氯霉素的主要原因是养殖户在养殖中非法使用。长期微量摄入氯霉素,会使人体肠道正常菌群失调，且对人体的造血系统、消化系统具有严重的毒害性。

九、黄曲霉毒素B1

黄曲霉毒素B1是一种强致癌性的化学物质。其毒性作用主要是对肝脏的损害。《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761—2017）中规定，黄曲霉毒素B1在花生油、玉米油中的最大限量为20μg/kg。花生油中黄曲霉毒素B1超标可能是因为花生原料在储存过程中温度、湿度等条件控制不当；生产前对原料把关不严；精炼工艺不达标或工艺控制不当等导致。

十、氧氟沙星

氧氟沙星属于喹诺酮类抗生素，具有广谱抗菌作用，抗菌作用强。《发布在食品动物中停止使用洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星4种兽药的决定》（农业部公告第2292号）中规定，自2016年12月31日起，停止经营、使用用于食品动物的包括氧氟沙星在内的4种原料药的各种盐、酯及其各种制剂。长期食用氧氟沙星残留超标的动物食品，可能会造成部分人体敏感菌群会受到抑制或杀死，从而使人体内微生物群的动态平衡被破坏，损害人体健康。

十一、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）

恩诺沙星，又名恩氟奎林羧酸，属于氟喹诺酮类抗菌药，化学合成广谱抑菌剂。在预防和治疗畜禽的细菌性感染及支原体病方面有良好效果。《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告第235号）中规定，该类药物在鸡蛋中的最大残留限量为不得检出（产蛋鸡禁用）。长期摄入恩诺沙星超标的动物性食品，可引起轻度胃肠道刺激或不适，头痛、头晕、睡眠不良等症状，大剂量或长期摄入还可能引起肝损害。

十二、镉

镉是常见的重金属元素污染物之一。镉及其化合物均有一定的毒性，在人体内代谢缓慢。联合国环境规划署和国际职业卫生重金属委员会将镉列入重点研究的环境污染物；世界卫生组织将其作为优先研究的食品污染物。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）中规定，海水虾、海水蟹中镉的最大限量为0.5mg/kg。水产品中镉超标可能原因是养殖过程中，对环境中镉的富集。镉对人体的危害主要是会在体内慢性积累，长期大量摄入镉含量超标的食品可能导致肾脏、骨骼和消化道损伤等。