附件4

部分不合格项目的小知识

一、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，不是致病菌指标，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 熟肉制品》（GB 2726—2016）中规定，熟肉制品（除发酵肉制品外），一个样品的5次检测结果均不得超过105CFU/g且至少3次检测结果不超过104 CFU/g。菌落总数超标的原因，可能是个别企业所使用的原辅料初始菌数较高，又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、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。《食品安全国家标准 熟肉制品》（GB 2726—2016）中规定，熟肉制品中一个样品的5次检测结果均不得超过102CFU/g且至少3次检测结果不超过10CFU/g。食品中检出大肠菌群，提示被致病菌污染的可能性较大。大肠菌群超标的原因，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、工器具等生产设备、环境的污染、有灭菌工艺的产品灭菌不彻底而导致。

三、过氧化值

过氧化值主要反映食品中油脂是否氧化变质。随着油脂氧化，过氧化值会逐步升高，虽一般不会对人体的健康产生损害，但严重时会导致肠胃不适、腹泻等症状。《食品安全国家标准 饼干》（GB 7100—2015）中规定，饼干中的过氧化值（以脂肪计）的最大限量值为0.25g/100g。过氧化值超标的原因，可能是产品用油已经变质，或者产品在储存过程中环境条件控制不当，导致油脂酸败；也可能是原料中的脂肪已经氧化，原料储存不当，未采取有效的抗氧化措施，使得终产品油脂氧化。

四、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）

脱氢乙酸及其钠盐是一种常见的食品防腐剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，非发酵豆制品不得使用脱氢乙酸。造成脱氢乙酸超标的原因，可能是企业为增加产品保质期，或者弥补产品生产过程卫生条件不佳而超范围使用。

五、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）

恩诺沙星属于氟喹诺酮类药物，是一类人工合成的广谱抗菌药，用于治疗动物的皮肤感染、呼吸道感染等，是动物专属用药。《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，恩诺沙星（以恩诺沙星和环丙沙星之和计）可用于牛、羊、猪、兔、禽等食用畜禽及其他动物，在牛、禽和其他动物的肌肉及脂肪中的最高残留限量为100μg/kg，在产蛋鸡中禁用（鸡蛋中不得检出）。长期食用恩诺沙星残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

六、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。饮用水中铜绿假单胞菌超标的原因，可能是水源防护不当、水体受到污染，也可能是生产过程中卫生控制不严格或者是包装材料清洗消毒有缺陷等。

七、固形物

固形物是指白酒在100~105℃水浴条件下将乙醇、水分等挥发性物质蒸干后的残留物。固形物是白酒的一个理化指标，固形物超标会造成酒体失光、浑浊、沉淀，影响白酒的感官与质量。固形物检测值不合格的原因可能是企业生产白酒所用的水质差，生产处理技术不到位或过量添加增香物质等。

八、镉

镉是一种蓄积性的重金属元素，可通过食物链进入人体。长期食用镉超标的食品，可能会对人体肾脏和肝脏造成损害，还会影响免疫系统，甚至可能对儿童高级神经活动有损害。该批次茄子中镉检测值超标的原因，可能是其生长过程中富集环境中的镉元素所致。