附件4、

食品安全监督抽检部分不合格项目的小知识

**一、霉菌和酵母**

霉菌和酵母是自然界中常见的真菌，在自然界中广泛存在。霉菌和酵母污染可使产品腐败变质，破坏产品的色、香、味。保健食品中霉菌和酵母超标的主要原因，可能是加工用原料受污染或者是产品存储、运输条件控制不当等。

**二、铜绿假单胞菌**

**铜绿假单胞菌又名绿脓杆菌，是一种常见的革兰阴性杆菌，广泛分布在水、土壤、食品以及医院等环境中。对抵抗力较弱的人群存在较大健康风险，容易引起急性肠道炎、脑膜炎、败血症和皮肤炎症等疾病。包装饮用水中铜绿假单胞菌超标的主要原因有：水源受到污染，或生产过程中卫生控制不严格，从业人员未经消毒的手直接与饮用水或容器内壁接触；或包装材料未进行彻底清洗消毒。**

**三、菌落总数**

菌落总数是指示性微生物指标，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。食品的菌落总数严重超标，将会破坏食品的营养成分，加速食品的腐败变质，使食品失去食用价值。造成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**。**

**四、糖精钠（以糖精计）**

糖精钠（以糖精计）是食品工业中常用的合成甜味剂。糖精钠对人体无任何营养价值，食用较多的糖精钠，会影响肠胃消化酶的正常分泌，降低小肠的吸收能力，使食欲减退。

**五、二氧化硫残留量**

 二氧化硫（以及焦亚硫酸钾、亚硫酸钠等添加剂）对食品有漂白和防腐作用，是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，使用后均产生二氧化硫的残留。二氧化硫溶于水生成亚硫酸，亚硫酸对胃肠道有刺激作用；还会破坏食品中维生素B1；影响人体对钙的吸收。