**附件1**

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，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。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、霉菌

霉菌是自然界中常见的真菌，在自然界中广泛存在。霉菌污染可使产品腐败变质，破坏产品的色、香、味，降低其食用价值。霉菌超标的主要原因，可能是加工用原料受污染，或者是产品存储、运输条件控制不当导致流通环节抽取的样品被污染。

三、酒精度

酒精度表示酒中含乙醇的体积百分比，也就是俗称的酒的度数。造成酒精度不合格的原因，可能有：生产企业检验能力不足，造成检验结果偏差；包装不严密造成酒精挥发；生产企业为降低成本，用低度酒冒充高度酒；这与企业生产工艺控制不严有关。

四、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。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。过氧化值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。

五、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。食品中检出大肠菌群，提示被致病菌（如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌）污染的可能性较大。大肠菌群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、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。

1. 氰化物

氰化物在自然界广泛存在，并存在于相当多的食物与植物中。植物中的氰化物通常以含氰苷（cyanogenic glycoside）形式存在。如常见的木薯、苦杏仁、亚麻籽、豆类、高粱等食物中都有氰苷的存在。国家标准对白酒中氰化物有严格的限量规定，要求不超过8.0mg/L。白酒中的氰化物主要来自原料，如木薯、野生植物等，在制酒过程中经水解产生氢氰酸。一些勾兑的低档白酒，不排除使用氰化物超标的木薯食用酒精的可能。

1. 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、防腐和抗氧化作用，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残留。摄入少量二氧化硫，可在人体内经酶转化后由尿液排出体外，一般不会对人体健康造成不良影响，但如果长期过量摄入二氧化硫，可能会对健康不利。二氧化硫残留量超标的原因，可能是加工过程中超范围或超限量使用亚硫酸盐等漂白剂，以达到漂白和防腐的作用，从而导致产品中二氧化硫残留不符合要求。