**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、糖精钠

糖精钠是食品工业中常用的合成甜味剂。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，酱腌菜中糖精钠不得超过0.15g/kg。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。造成蔬菜制品中糖精钠超标的原因，可能是企业为增加产品甜味而超范围使用。

三、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和

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》（GB 2760-2014）中不仅规定了我国在食品中允许添加的某一添加剂的种类、使用量或残留量，而且规定了同一功能的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。

四、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)

苯甲酸及其钠盐是食品工业中常见的一种防腐保鲜剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。苯甲酸及其钠盐的安全性较高，少量苯甲酸对人体无毒害，可随尿液排出体外，在人体内不会蓄积。若长期过量食入苯甲酸超标的食品可能会对肝脏功能产生一定影响。

五、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)

甜蜜素，学名环乙基氨基磺酸钠，又称为浓缩糖或甜素，是一种常用的食品添加剂，在食品中作为甜味剂使用。根据《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中的规定，甜蜜素可以在酱菜腐乳类、凉果类、蜜饯凉果类、带壳烘焙类和炒制瓜子类等五大类食品中限量使用。甜蜜素少量食用对人没有危害，添加到食品中主要是为了刺激食欲，但是摄入过多会对人体产生不良影响，对机体造成负担，会对人体的肝脏和神经系统造成危害。

六、阿斯巴甜

阿斯巴甜，别名为阿斯巴坦，又称甜味素、蛋白糖、天冬甜母、天冬甜精、天苯糖等，在GB 2760中的标准名称是“天门冬酰苯丙氨酸甲酯”，属于国际上常用的非碳水化合物类的人造甜味剂，具有甜味高、热量低的特点。根据《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中的规定，酱腌菜中阿斯巴甜限量值为0.3g/kg。

七、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，糕点中脱氢乙酸使用量不超过0.5g/kg。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。

八、溴酸盐

天然矿泉水中的溴酸盐是水源水在经过臭氧消毒后所产生的副产物。《饮用天然矿泉水》（GB 8537—2008）规定天然矿泉水中溴酸盐含量≤0.01mg/L。长期饮用具有较高含量溴酸盐的天然矿泉水，可能会对人体健康造成一定影响。

九、铅

铅是一种慢性和积累性毒物，进入人体后，少部分会随着身体代谢排出体外，大部分会在体内沉积，危害人体健康。铅超标的原因，可能是企业在生产时未对原料进行严格验收或为降低产品成本而采用劣质原料，由生产原料或辅料带入到产品中，亦可能是食品生产加工过程中的加工设备、容器、包装材料中的铅迁移带入。

十、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。

十一、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）

山梨酸及其钾盐是一种酸性防腐剂，具有较好的抑菌效果和防霉性能，对霉菌、酵母菌和好氧性细菌的生长发育均有抑制作用。山梨酸及其钾盐是一种相对无毒的食品添加剂，在生物体内可被代谢为二氧化碳和水排出体外。但如果长期食用山梨酸及其钾盐超标的食品，可能会对人体的骨骼生长、肾脏、肝脏健康造成一定影响。造成山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）不合格的原因，可能是企业为延长产品保质期或者为弥补产品生产中卫生条件不佳而超限量使用。

十二、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。

十三、铝的残留量

在油条加工过程中，添加硫酸铝钾（明矾），可以增加油条的口感。硫酸铝钾的添加会造成油条中铝残留。GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》中要求油条中铝的残留量不得超过100mg/kg。长期过量摄入铝会导致运动和学习记忆能力下降，影响儿童智力发育，抑制胎儿的生长发育。

十四、二甲戊灵

二甲戊灵属于苯胺类除草剂，是一种广泛应用于棉花、玉米、水稻、马铃薯、大豆、花生、烟草以及蔬菜田的选择性土壤封闭除草剂。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2016）中规定，二甲戊灵在韭菜中的最大残留限量为0.2mg/kg。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用农药残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

十五、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。