**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、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。

五、腐霉利

腐霉利是一种低毒内吸性杀菌剂，具有保护和治疗双重作用，主要用于蔬菜及果树的灰霉病防治。《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，腐霉利在韭菜中的最大残留限量为0.2mg/kg。腐霉利对眼睛与皮肤有刺激作用，经口毒性低。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。

1. 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。

七、4-氯苯氧乙酸钠(以4-氯苯氧乙酸计)
 4-氯苯氧乙酸钠(4-CPANa)俗称防落素，是农业生产中常用的植物生长抑制剂。经常被要用于豆芽培育无根黄豆芽和无根绿豆芽，提高豆芽产量和质量，所生豆芽肥嫩、粗壮、爽口。国家质量监督检验检疫总局《关于食品添加剂对羟基苯甲酸丙酯等33种产品监管工作的公告》（2011年第156号公告）对4-氯苯氧乙酸钠、6-苄基腺嘌呤、等33种产品的食品添加剂注销生产许可申请。豆芽作为一种食用量非常大的蔬菜，4-氯苯氧乙酸钠的残留在人体内的累积所产生的有害作用不容忽视。

1. 铬(以Cr计)

铬是最常见的重金属元素污染物之一。《食品安全国家标准食品中污染物限量》（GB2762—2017）中规定，铬在自制熟肉制品中限量为1.0mg/kg。

1. 铜绿假单胞菌

铜绿假单胞菌是一种常见的条件 致病菌，属于非发酵革兰氏阴性杆菌。本菌普遍存在，而在潮湿环境尤甚。饮用水中超标可能是由于个别企业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等有关。

十、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，降低其食用价值。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、运输条件控制不当导致流通环节抽取的样品被污染。