**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、诺氟沙星

诺氟沙星是第三代氟喹诺酮类药物，对人体可能产生一系列毒副作用，包括影响软骨发育，引发肌腱病症如肌腱炎、肌腱破裂，部分氟喹诺酮类药物具有肝毒性，引起肝脏转氨酶升高等。而且，氟喹诺酮类药物半衰期长，药物在水、土壤、生物体中消除缓慢，导致动物源食品(蛋、奶)中出现残留，药物通过食物链富集作用，最终蓄积在人体内，还会产生环境中的耐药菌，从而严重威胁人类健康。

三、酸价(以脂肪计)

酸价（值）主要反映食品中的油脂酸败的程度。油脂酸败产生的醛酮类化合物长期摄入会对健康有一定影响，酸价超标会导致食品有哈喇味，超标严重时所产生的醛、酮、酸会破坏脂溶性维生素，导致肠胃不适。造成酸价不合格的主要原因有：原料采购上把关不严、生产工艺不达标、产品储藏条件不当，特别是存贮温度较高时易导致食品中的脂肪氧化酸败。

四、过氧化值(以脂肪计)

过氧化值是衡量油脂氧化程度的一个参考数值。产品如果保存不当，受温度或湿度的影响，会由于原料中的油脂发生氧化，造成油脂品质下降，吃起来就会有酸败、哈喇等异味，口感比较差，不但不能作为营养素的补充，还会对身体健康产生不利影响。

五、霉菌

霉菌是自然界中常见的真菌，食品中霉菌超标原因可能是加工用原料受霉菌污染，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霉菌污染。霉菌污染可使食品腐败变质，破坏食品的色、香、味，降低食品的食用价值。

六、脱氧雪腐镰刀菌烯醇

脱氧雪腐镰刀菌烯醇（简称DON），是各国谷物中检出率最高的一种真菌毒素，属于单端孢霉烯族毒素，是小麦、大麦、燕麦、玉米等谷物及其制品中最常见的一类污染性真菌毒素，其主要产毒真菌为禾谷镰刀菌和黄色镰刀菌等。由于具有引发动物呕吐的特征，也被称为呕吐毒素。脱氧雪腐镰刀菌烯醇的性质稳定，耐热、耐压、耐弱酸、耐储藏，一般的食品加工不能破坏其结构，加碱或高压处理才可破坏部分毒素。
　　我国在《粮食卫生标准》（GB2715-2005）和《食品中真菌毒素限量》（GB2761-2011）等标准中规定了，小麦等制品中脱氧雪腐镰刀菌烯醇的允许限量≤1000μg/kg。脱氧雪腐镰刀菌烯醇含量超标的主要原因是谷物在田间受到禾谷镰刀菌等真菌侵染，导致小麦发生赤霉病和玉米穗腐病，在适宜的气温和湿度等条件下繁殖并产毒。人摄食被脱氧雪腐镰刀菌烯醇污染的谷物制成的食品后可能会引起呕吐、腹泻、头疼、头晕等以消化系统和神经系统为主要症状的真菌毒素中毒症，有的病人还有乏力、全身不适、颜面潮红，步伐不稳等似酒醉样症状（民间也称醉谷病）。症状一般在2小时后可自行恢复。老人和幼童等特殊人群，或大剂量中毒者，症状会加重。