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。《食品安全国家标准 蜂蜜》（GB 14963—2011）中规定，菌落总数最大限量值为1000CFU/g。蜂蜜中菌落总数超标的原因，可能是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，还有可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。食品中菌落总数超标，会破坏食品营养成分，加速食品腐败变质。

二、孔雀石绿

孔雀石绿属于有毒的三苯甲烷类化学物，既是染料，也是杀真菌、杀细菌、杀寄生虫的药物。《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，孔雀石绿为禁止使用的药物，在动物性食品中不得检出。孔雀石绿具有潜在的致癌、致畸、致突变的作用。长期食用检出孔雀石绿的食品，可能会对人体健康有一定影响。

三、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）

在食品生产中，脱氢乙酸及其钠盐作为一种广谱防腐剂，对霉菌和酵母菌的抑菌能力强。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，水果制品不得使用脱氢乙酸及其钠盐。蜜饯中脱氢乙酸及其钠盐不合格的原因，可能是在生产加工环节超范围使用，以达到延长保质期的目的。脱氢乙酸及其钠盐能迅速而完全地被人体组织所吸收，进入人体后即分散于血浆和许多的器官中，有抑制体内多种氧化酶的作用，长期食用脱氢乙酸及其钠盐超标的食品，可能对人体造成一定危害。

四、酸价（以脂肪计）

酸价主要反映食品中的油脂酸败程度。《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099—2015）中规定，酸价（以脂肪计）在糕点中最大限量值为5mg/g。糕点中酸价超标的原因，可能与企业原料采购把关不严、生产工艺不达标或产品储藏条件不当等有关，特别是存贮温度较高时易导致食品中的脂肪氧化酸败致使酸价超标。酸价超标的食品会有哈喇味，超标严重时所产生的醛、酮、酸会破坏脂溶性维生素，食用后可能会导致肠胃不适、腹泻并损害肝脏。