附件2

部分不合格项目的小知识

一、酸值

酸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等化合物长期摄入会对健康有一定影响，但一般情况下，消费者可以辨别出油脂酸败特有的哈喇等异味，需避免食用。《菜籽油》（GB/T1536-2004）中规定，二级菜籽油的酸值（KOH）限量值为≤0.30mg/g。造成酸值不合格的主要原因：一是产品生产者原料采购上把关不严；二是油脂加工工艺不达标；三是产品储藏条件不当，特别是在环境温度较高时，易导致食品中油脂的氧化酸败。

二、苯并［a］芘

苯并［a］芘是一种芳烃类化合物，在环境中广泛存在，具有一定致癌性、致畸性、致突变性。按照国家标准《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB2762-2017）油脂及其制品中苯并［a］芘最大限量值为10μg/kg，其在食用植物油中超标的原因，可能是油料收储、晾晒不当，从环境、包装、机械收获、运输等过程中引入污染；生产中关键工艺控制不当等。

三、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，并非致病菌指标。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。按照国家标准《食醋卫生标准》（GB2719-2003）菌落总数的限量值为≤10000CFU/mL；《食品安全国家标准 熟肉制品》（GB2726-2016）中规定，熟肉干制品（除发酵肉制品外）一个样品的5次检测结果均不得超过105CFU/g且至少3次检测结果不超过104CFU/g。不合格的原因：一是个别企业可能未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，二是包装容器清洗消毒不到位，三是可能与产品包装密封不严，储运条件控制不当有关。