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，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。《食品安全国家标准藻类及其制品》（GB 19643—2016）中规定，即食藻类制品一个样品的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3×104CFU/g。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。

二、镉（以Cd计）

镉是最常见的重金属元素污染物之一。镉对人体的危害主要是慢性蓄积性，长期大量摄入镉含量超标的食品可能导致肾和骨骼损伤等。《食品安全国家标准食品中污染物限量》（GB 2762—2017）中规定，镉在鲜、冻水产动物的甲壳类中最大限量值为0.5mg/kg。水产品中镉超标的原因，可能是水产品养殖过程中对环境中镉元素的富集。

三、酸价（以脂肪计）

酸价主要反映食品中的油脂酸败程度。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。《食品安全国家标准饼干》（GB 7100—2015）中规定，饼干中酸价（以脂肪计）的最大限量值为5mg/g。造成酸价不合格的主要原因，可能是企业原料采购把关不严、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。