

附件 2

部分不合格项目的小知识

一、过氧化值

过氧化值主要反映产品中油脂被氧化程度。产品明示标准 GB/T 10464-2017《葵花籽油》中规定，葵花籽油（一级压榨）中过氧化值最大限量值为 7.5mmol/kg。过氧化值超标的原因，可能是产品储存条件控制不当，导致油脂过度氧化；也可能是原料储存或加工不当，导致脂肪过度氧化，使得终产品过氧化值超标。

二、酒精度

酒精度又叫酒度，是指在 20℃ 时，100 毫升酒中含有乙醇（酒精）的毫升数，即体积（容量）的百分数。酒精度是白酒的质量指标，其含量应符合产品标签标示要求，酒精度实测值与标签标示要求允许差为 $\pm 1.0\% \text{vol}$ 。酒精度未达到产品标签标示要求的原因，可能是包装不严密造成酒精挥发，还可能是企业用低度酒冒充高度酒。

三、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，用以反映食品的卫生状况。GB 2726-2016《食品安全国家标准 熟肉制品》中规定，熟肉制品一个样品中菌落总数的 5 次检测结果均不得超过

100000CFU/g，且至少 3 次检测结果不超过 10000CFU/g。熟肉制品中菌落总数超标的原因，可能是生产企业所使用的原辅料初始菌落数较高，也可能是生产加工过程中卫生条件控制不严格，还可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。

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（如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌）污染的可能性较大。餐饮用具中大肠菌群超标可能是环境的污染、洗消不彻底而导致。

五、毒死蜱

毒死蜱是一种具有触杀、胃毒和熏蒸作用的有机磷杀虫剂。《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》（GB2763—2016）中规定，毒死蜱在菠菜中的最大残留限量为 0.1mg/kg。毒死蜱对鱼类及水生生物毒性较高，在土壤中残留期较长。长期暴露在含有毒死蜱的环境中，可能会导致神经毒性、生殖毒性，影响胚胎的生长发育。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。