附件2

部分不合格项目的小知识

1. 酒精度

葡萄酒是通过发酵得来的酒类饮品，其酒精主要是由葡萄中的糖分通过酵母发酵转化而来的，酒精含量是影响葡萄酒稳定性的很重要的一个因素。

1. 菌落总数

菌落总数测定是用来判定食品被细菌污染的程度及卫生质量，它反映食品在生产过程中是否符合卫生要求，以便对被检样品做出适当的卫生学评价。菌落总数如果超标将会破坏食品的营养成分，加速食品的腐败变质，使食品失去食用价值，容易患痢疾等肠道疾病，可能引起呕吐、腹泻等症状，危害人体健康安全。

1. 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。大肠菌群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。对于冷冻饮品打开包装后要尽快吃完，如果没有吃完，贮存于冰箱中也不要时间太长，避免细菌感染。

1. 铜绿假单胞菌

铜绿假单胞菌是一种致病菌，广泛分布于各种水、空气、正常人的皮肤、呼吸道和肠道等，易在潮湿的环境存活，对消毒剂、紫外线等具有较强的抵抗力，铜绿假单胞菌超标对抵抗力较弱的人群存在一定的健康风险，如抵抗力差的老人和小孩。《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298-2014）中规定铜绿假单胞菌不得检出。饮用水中铜绿假单胞菌超标可能是原料水体受到感染，生产过程中卫生控制不严格，杀菌不彻底，如从业人员未经消毒的手直接与水体或容器内壁接触；或者是包装材料清洗消毒不当所致。

1. 苯甲酸及其钠盐

苯甲酸及其钠盐是食品工业中常见的一种防腐保鲜剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。依据GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》规定,饮料中固体饮料苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)不得使用。苯甲酸及其钠盐的安全性较高，少量苯甲酸对人体无毒害，可随尿液排出体外，在人体内不会蓄积。若长期过量食入苯甲酸超标的食品可能会对肝脏功能产生一定影响。造成不合格的原因可能是生产企业为了食品防腐，延长食品保质期或者弥补食品生产过程卫生条件不佳超范围超剂量使用了食品添加剂。