**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。菌落总数超标的原因，可能是个别企业所使用的原辅料初始菌数较高，又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、呋喃西林代谢物

呋喃西林属于硝基呋喃类药物，是人工合成的广谱抗菌药。《兽药地方标准废止目录》（农业部公告第560号）中规定，该类药物为禁用兽药，在淡水虾中不得检出。呋喃西林及其代谢物可通过在动物体内残留，传递给人，长期摄入可能会引起溶血性贫血、多发神经炎、眼部损害等。

三、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。餐饮具中检出大肠菌群，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。大肠菌群超标可能由于产品包装材料受污染，或在生产过程中产品受人员、工器具等生产设备、环境的污染、有灭菌工艺的产品灭菌不彻底而导致。

四、金黄色葡萄球菌

金黄色葡萄球菌是一种常见的食源性致病微生物，其繁殖过程中产生的肠毒素是引发食物中毒的致病因子。造成食品污染的原因可能是通过食品加工人员、炊事员或销售人员带菌，造成食品污染；食品在加工前本身带菌，或在加工过程中受到了污染；熟食制品包装不严，运输过程受到污染。金黄色葡萄球菌若污染食物产生肠毒素，人食用后可出现食物中毒，表现为恶心、呕吐、腹痛、腹泻等。

五、挥发性盐基氮

挥发性盐基氮与动物性食品腐败变质有关，是评价食品鲜度的主要指标。水产制品中挥发性盐基氮超标的原因，可能是生产企业卫生状况不达标，造成产品微生物污染和腐败变质；也可能是运输过程中温度、氧气浓度和湿度等条件控制不当，加快了产品腐败变质速度。食用挥发性盐基氮超标的食品，可能会引起反胃、腹泻等症状。

六、酒精度

酒精度表示酒中含乙醇的体积百分比，也就是俗称的酒的度数。造成酒精度不合格的原因，可能有：生产企业检验能力不足，造成检验结果偏差；包装不严密造成酒精挥发；生产企业为降低成本，用低度酒冒充高度酒；这与企业生产工艺控制不严有关，因此在白酒进行销售前，不仅要准确测量白酒酒精度，更应考虑使酒精度不达标的因素，提早预防。

七、过氧化值(以脂肪计)

过氧化值，主要反映食品中油脂是否氧化变质。随着油脂氧化，过氧化值会逐步升高，造成油脂品质下降，吃起来就会有酸败、哈喇等异味，口感比较差，虽一般不会对人体的健康产生损害，但严重时会导致肠胃不适、腹泻等症状。