附件2

部分不合格项目的小知识

一、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)

苯甲酸及其钠盐是食品工业中常见的一种防腐剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。食品中苯甲酸及其钠盐不合格的原因，可能是企业为延长产品保质期或者为弥补产品生产中卫生条件不佳而超范围使用，也可能是生产厂商对国家标准不了解或了解不够透彻，超范围使用防腐剂所致。

二、酒精度

酒精度是酒类的一个理化指标。酒精度不达标的主要原因可能是企业生产工艺控制不严格或生产工艺水平较低，无法有效控制酒精度的高低，或是生产企业检验能力不足，没做好完善的出厂检验，又或是包装不严密造成酒精挥发，也可能是企业为了降低成本，故意标高酒精度，以提高销售价格。

三、苯并［a］芘

苯并［a］芘是一种芳烃类化合物。食用植物油中苯并［a］芘超标的原因，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；或者是生产中关键工艺控制不当等。

四、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）

恩诺沙星属于氟喹诺酮类药物，是一类人工合成的广谱抗菌药，用以治疗动物的皮肤感染、呼吸道感染等，可用于牛、羊、猪、兔、禽等食用畜禽及其他动物。恩诺沙星超标的主要原因可能是畜牧养殖过程中为控制疾病超量使用或不遵循休药期规定。

五、丙二醇

丙二醇是一种食品添加剂，在食品中主要起到稳定和凝固、抗结、消泡、乳化、水分保持、增稠等作用。依据GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》，丙二醇最大使用量不得超过3.0g/kg，糕点中丙二醇超标的原因可能是个别企业为改善产品口感，在生产加工过程中超限量使用，或者所用的复配添加剂等原料中丙二醇含量较高。

六、铜绿假单胞菌

铜绿假单胞菌在自然界分布广泛，各种水、空气、正常人的皮肤、呼吸道和肠道等都有其存在。铜绿假单胞菌超标的原因，可能是由原辅料带入，或者在生产加工过程中引入，或者是包装容器、器皿清洗消毒不到位，还有可能与产品包装密封不严等有关。

七、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。菌落总数超标的原因，可能是原料初始菌落数较高，或者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，包装容器、器皿清洗消毒不到位，还有可能与产品包装密封不严，储运条件控制不当等有关。

八、脱氧雪腐镰刀菌烯醇

脱氧雪腐镰刀菌烯醇是由小麦赤霉病菌禾谷镰刀菌复合群产生的单端孢霉烯族毒素，与小麦赤霉病发病过程紧密相关，温湿度是影响赤霉病发生的主要因素。受局地气候的影响，小麦赤霉病的发生，可能是造成小麦加工品脱氧雪腐镰刀菌烯醇超标的主要原因。

九、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和

防腐剂是常见的食品添加剂，能抑制微生物的生长繁殖，防止食品腐败变质从而延长保质期。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中不仅规定了我国在食品中允许添加的某一添加剂的种类、使用量或残留量，而且规定了同一功能的防腐剂在混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过1。糕点中防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和超标的原因，可能是生产厂商对国家标准不了解或了解得不够透彻，随意添加多种防腐剂所致。

十、铅(以Pb计)

铅(以Pb计)是最常见的重金属元素污染物之一。铅超标的原因，可能是原料种植过程中对环境中铅元素的富集，或辅料带入，亦可能是食品生产加工过程中加工设备、容器、包装材料中的铅迁移带入。

十 一、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）

在食品生产中，脱氢乙酸及其钠盐作为一种防腐剂，对霉菌和酵母菌的抑菌能力强。脱氢乙酸及其钠盐不合格的原因，可能是在生产加工环节超限量使用，以达到延长保质期的目的。

十二、镉(以Cd计)

镉（以Cd计）是最常见的重金属元素污染物之一。造成水产品中镉（以Cd计）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。

十三、过氧化值

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。食用油、油脂及其制品中过氧化值超标的原因，可能是产品在储运过程中环境条件控制不当，也可能是原料储存不当，未采取有效的抗氧化措施，导致原料中的脂肪氧化，使得终产品油脂氧化。