**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、糖精钠(以糖精计)

 　糖精钠（以糖精计）是食品工业中常用的合成甜味剂。糖精钠对人体无任何营养价值，食用较多的糖精钠，会影响肠胃消化酶的正常分泌，降低小肠的吸收能力，使食欲减退。

四、二氧化硫残留量

二氧化硫（以及焦亚硫酸钾、亚硫酸钠等添加剂）对食品有漂白、防腐和抗氧化作用，是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，使用后均产生二氧化硫残留。摄入少量二氧化硫，可在人体内经酶转化后由尿液排出体外，一般不会对人体健康造成不良影响，但如果长期过量摄入二氧化硫，可能会对健康不利。二氧化硫残留量超标的原因，可能是加工过程中超范围或超限量使用亚硫酸盐等漂白剂，以达到漂白和防腐的作用，从而导致产品中二氧化硫残留不符合要求。

五、铜绿假单胞菌

铜绿假单胞菌是一种常见的条件致病菌，属于非发酵革兰氏阴性杆菌。本菌普遍存在，而在潮湿环境尤甚。饮用水中超标可能是由于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等有关。

六、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。

1. 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。

八、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）

苯甲酸是一种广谱性的酸性防腐剂，在多类食品中应用广泛。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，蜜饯凉果中苯甲酸的最大使用量不得超过0.5g/kg。苯甲酸可被机体快速而有效地代谢和排出，对组织无明显损害。苯甲酸项目不合格可能是商家违规过量使用所致。

九、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)

甜蜜素，其化学名称为环己基氨基磺酸钠，属于食品添加剂中的甜味剂，目前已广泛应用于食品加工制造中，甜蜜素超标的原因可能是个别企业为降低生产成本，同时为改善产品的口感，在产品中添加甜蜜素等甜味剂来调节口感，达到以次充好、以假乱真的目的，谋求不当利益。