**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、总酸

总酸存在于果蔬制品、饮料、乳制品、酒、蜂产品、淀粉制品、谷物制品和调味品等。食醋中该指标不达标，主要是由于生产工艺不符合标准要求，产品配方缺陷或者是产品与已制定指标不匹配等原因造成的。总酸不合格会直接影响口感。

三、挥发性盐基氮

挥发性盐基氮（TVB-N）指[动物性食品](https://baike.sogou.com/lemma/ShowInnerLink.htm?lemmaId=54321507&ss_c=ssc.citiao.link" \t "https://baike.sogou.com/_blank)由于酶和细菌的作用，在腐败过程中，使[蛋白质分解](https://baike.sogou.com/lemma/ShowInnerLink.htm?lemmaId=7739537&ss_c=ssc.citiao.link" \t "https://baike.sogou.com/_blank)而产生氨以及胺类等碱性[含氮物质](https://baike.sogou.com/lemma/ShowInnerLink.htm?lemmaId=76379454&ss_c=ssc.citiao.link" \t "https://baike.sogou.com/_blank)。此类物质具有挥发性，其含量越高，表明氨基酸被破坏的越多，特别是[蛋氨酸](https://baike.sogou.com/lemma/ShowInnerLink.htm?lemmaId=428113&ss_c=ssc.citiao.link" \t "https://baike.sogou.com/_blank)和酪氨酸，因此营养价值大受影响。

四、酸价

酸价主要反映食品中的油脂酸败程度。《食品安全国家标准坚果与籽类食品》（GB 19300-2014）规定熟制坚果与籽类食品酸价的限量值为3 mg/g。造成酸价不合格的主要原因可能是企业原料采购把关不严、生产工艺不达标、产品储藏条件不当，特别是存贮温度较高时易导致食品中的脂肪氧化酸败。油脂酸败产生的醛酮类化合物长期摄入会对健康有一定影响。

五、腐霉利

腐霉利是一种低毒内吸性杀菌剂，具有保护和治疗双重作用，主要用于蔬菜及果树的灰霉病防治。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2016）中规定，腐霉利在韭菜中的最大残留限量为0.2mg/kg。腐霉利对眼睛与皮肤有刺激作用，经口毒性低。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。

1. 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，用于治疗动物的皮肤感染、呼吸道感染等，是动物专属用药。《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告第235号）中规定，恩诺沙星（以恩诺沙星和环丙沙星之和计）可用于牛、羊、猪、兔、禽等食用畜禽及其他动物，在牛、禽和其他动物的肌肉及脂肪中的最高残留限量为100μg/kg，在产蛋鸡中禁用（鸡蛋中不得检出）。长期食用恩诺沙星残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

七、谷氨酸钠

谷氨酸钠是鸡精调味料的主要成分，它具有特殊的鲜味，主要用于食品、菜肴的增鲜，主要反映了鸡精调味料的品质质量。SB/T 10371-2003《鸡精调味料》中规定产品中谷氨酸钠含量≥35.0g/100g。谷氨酸钠不达标主要影响鸡精调味料的品质。

八、溴酸盐

天然矿泉水中的溴酸盐是水源水在经过臭氧消毒后所产生的副产物。《饮用天然矿泉水》（GB 8537—2008）规定天然矿泉水中溴酸盐含量≤0.01mg/L。长期饮用具有较高含量溴酸盐的天然矿泉水，可能会对人体健康造成一定影响。

九、氟虫腈

氟虫腈是一种苯基吡唑类杀虫剂。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2016）中规定，叶菜类蔬菜中氟虫腈残留限量值均不得超过0.02mg/kg。欧盟法律规定，氟虫腈不得用于人类食品产业链中的畜禽。世界卫生组织表示，大量摄入含有高浓度氟虫腈的食品，会损害肝脏、甲状腺和肾脏。

十、霉菌

霉菌是自然界中常见的真菌，在自然界中广泛存在。霉菌污染可使产品腐败变质，破坏产品的色、香、味，降低其食用价值。霉菌超标的主要原因，可能是加工用原料受污染，或者是产品存储、运输条件控制不当导致流通环节抽取的样品被污染。

十一、氧氟沙星

氧氟沙星属于喹诺酮类抗生素，具有广谱抗菌作用，抗菌作用强。长期食用氧氟沙星残留超标的动物食品，可能会造成部分人体敏感菌群会受到抑制或杀死，从而使人体内微生物群的动态平衡被破坏，损害人体健康。