**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、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)

脱氢乙酸及其钠盐作为食品添加剂，广泛用作防腐剂，对霉菌具有较强的抑制作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定糕点中脱氢乙酸及其钠盐不超过0.5g/kg。长期大量食用脱氢乙酸及其钠盐超标产品，可能对人体健康产生一定影响。脱氢乙酸及其钠盐能迅速而完全地被人体组织所吸收，进入人体后即分散于血浆和许多的器官中，有抑制体内多种氧化酶的作用。

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。食品中检出大肠菌群，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的加工原料、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。

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。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，糕点中不得使用糖精钠。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、亮蓝

亮蓝是常见合成着色剂，在现代食品业中应用广泛。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，凉果类中亮蓝的最大使用量为0.025g/kg，其他蜜饯凉果中不得使用。蜜饯类亮蓝不合格的原因，可能是生产厂家在生产加工过程中超范围使用。合成着色剂没有营养价值,长期过量食用可能对人体健康产生一定影响。

五、苋菜红

苋菜红是常见合成着色剂，在现代食品业中应用广泛。国家标准《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，蜜饯凉果中苋菜红的最大使用量为0.05 g/kg。蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类的苋菜红项目不合格，可能是生产厂家未按国标规定，在生产加工过程中超限量使用。合成着色剂没有营养价值，长期过量食用可能对人体健康产生一定影响。

六、胭脂红

胭脂红是常见合成着色剂，在现代食品业中应用广泛。相比于天然色素，具有着色力强、成本低等特点。合成着色剂没有营养价值，长期过量食用可能对人体健康产生一定影响。造成胭脂红不合格原因，可能是在生产过程中，企业为凸显产品色泽，超范围、超限量使用。