部分不合格项目的小知识

一、脱氢乙酸及其钠盐

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。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。防腐剂超范围使用的原因可能是个别企业为防止食品腐败变质，超范围使用了该添加剂，或者使用的复配添加剂中含有该添加剂。

二、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。菌落总数超标说明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，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。

三、酸价

酸价主要反映食品中的油脂酸败程度。酸价超标严重时所产生的醛、酮、酸会破坏脂溶性维生素，导致肠胃不适。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。