**附件1**

部分不合格项目的小知识

一、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—2019）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。

二、过氧化值(以脂肪计)

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，造成油脂品质下降，吃起来就会有酸败、哈喇等异味，口感比较差，虽一般不会对人体的健康产生损害，但严重时会导致肠胃不适、腹泻等症状。

三、氨基酸态氮(以氮计)

氨基酸态氮是酱油的特征性品质指标之一。氨基酸态氮含量越高，酱油的质量越好，鲜味越浓。氨基酸态氮不合格，主要影响的是酱油产品的风味。氨基酸态氮含量不达标，可能是产品生产工艺不符合标准要求，未达到要求发酵的时间；也有可能是产品配方缺陷的问题；还可能是酿造酱油产品本身等级较低，企业为增加销量违规标注高等级等（酿造酱油分为特级、一级、二级、三级）；还有可能存在个别企业在生产过程中为降低成本而故意掺假的问题。

四、铵盐(以占氨基酸态氮的百分比计)

铵盐(以占氨基酸态氮的百分比计)是酱油中存在的非营养成份，《酿造酱油》标准中规定铵盐(以占氨基酸态氮的百分比计)不超过30%。铵盐含量增高，造成酱油风味不佳。酱油中铵盐超标原因主要三个：一是原料霉变；二是配兑酱油使用的添加剂带入，如添加焦糖色和糖蜜等；三是厂家为提高酱油全氮和氨基酸态氮含量而违规加入。

五、丙二醇

在食品工业中，丙二醇和脂肪酸反应生成丙二醇脂肪酸酯，主要用作食品乳化剂；丙二醇是调味品和色素的优良溶剂，可将防腐剂、色素、抗氧化剂等难溶于水的食品添加剂溶解于其中，再加入食品；有较强的吸湿性，对食品有保湿和抗冻作用。GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》规定糕点中最大使用量为3.0g/kg。

六、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。

七、酒精度

酒精度表示酒中含乙醇的体积百分比，也就是俗称的酒的度数。造成酒精度不合格的原因，可能有：生产企业检验能力不足，造成检验结果偏差；包装不严密造成酒精挥发；生产企业为降低成本，用低度酒冒充高度酒；这与企业生产工艺控制不严有关。

八、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。食品中大肠菌群不合格，说明食品存在卫生质量缺陷，提示该食品中存在被肠道致病菌污染的可能，对人体健康具有潜在危害，尤其对老人、小孩的危害更大。造成大肠菌群超标的原因，可能是产品的加工原料、包装材料受污染，或在生产过程中产品受到人员、工具器具等生产设备、环境污染、有灭菌工艺的产品灭菌不彻底等。

九、乙酰甲胺磷

乙酰甲胺磷是种缓效型杀虫剂，适用于蔬菜、水稻、小麦、油菜等作物，防治多种害虫。GB 2763-2019《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》规定，乙酰甲胺磷在包菜中最大残留量为1mg/kg，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。