附件1

部分不合格检验项目小知识

一、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，主要反映食品在生产过程中的卫生状况。如果食品的菌落总数严重超标，将会破坏食品的营养成分，使食品失去食用价值；还会加速食品腐败变质，可能危害人体健康。《食品安全国家标准 熟肉制品》（GB 2726—2016）中规定，熟肉制品（除发酵肉制品外）一个样品中菌落总数的5次检测结果均不得超过105CFU/g，且至少3次检测结果不超过104CFU/g。南京盐水鸭执行标准《食品安全地方标准 盐水鸭》（DBS 32/002—2014）中规定，一个样品中菌落总数的5次检测结果均不得超过103CFU/g，且至少3次检测结果不超过102CFU/g，严于食品安全国家标准要求。《食品安全国家标准 酱油》（GB 2717—2018）中规定，一个酱油样品中菌落总数的5次检测结果均不得超过5×104CFU/mL，且至少3次检测结果不得超过5×103CFU/mL。《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099—2015）中规定，一个月饼样品中菌落总数的5次检验结果均不得超过105CFU/g，且至少3次检测结果不超过104CFU/g。熟肉制品、酱油、月饼中菌落总数超标的原因，可能是个别企业未按要求严格控制生产加工过程中的卫生条件，也可能是包装容器清洗消毒不到位，还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一种广谱食品防腐剂，对霉菌和酵母菌的抑制能力强。脱氢乙酸及其钠盐能被人体完全吸收，并能抑制人体内多种氧化酶，长期过量摄入脱氢乙酸及其钠盐会危害人体健康。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，月饼中脱氢乙酸及其钠盐的最大使用量为0.5g/kg。月饼中脱氢乙酸及其钠盐超标的原因，可能是个别企业为防止食品腐败变质超限量使用了该添加剂，也可能是其使用的复配添加剂中该添加剂含量较高，还可能是在添加过程中未准确计量。

三、过氧化值(以脂肪计)

过氧化值是指油脂中不饱和脂肪酸被氧化形成过氧化物，是油脂酸败的早期指标，主要反映食品中油脂是否氧化变质。一般不会对人体健康造成损害，但严重时会导致肠胃不适、腹泻等症状。《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099—2015）中规定，月饼中过氧化值（以脂肪计）的最大限量值为0.25g/100g。月饼中过氧化值超标的原因，可能是产品用油已经变质，使得终产品中过氧化值超标；也可能是产品储运过程中环境条件控制不当，导致产品酸败。

四、酒精度

酒精度又叫酒度，是指在20℃时，100毫升酒中含有乙醇（酒精）的毫升数，即体积（容量）的百分数。酒精度是酒类产品的一个重要理化指标，含量不达标主要影响产品的品质。《葡萄酒》（GB/T 15037—2006）中规定，酒精度标签标示值与实测值不得超过±1.0%vol（体积分数），其含量应符合标准要求。酒精度未达到产品标签明示要求的原因，可能是个别企业生产工艺控制不严格或生产工艺水平较低，无法准确控制酒精度；也可能是个别企业为降低成本，用低度酒冒充高度酒；还可能是生产企业检验器具未检定或检验过程不规范，造成检验结果偏差。