附件2

部分不合格项目的小知识

一、菌落总数

菌落总数测定是用来判定食品被细菌污染的程度及卫生质量，它反映食品在生产过程中是否符合卫生要求，以便对被检样品做出适当的卫生学评价。菌落总数如果超标将会破坏食品的营养成分，加速食品的腐败变质，使食品失去食用价值，容易患痢疾等肠道疾病，可能引起呕吐、腹泻等症状，危害人体健康安全。

二、酒精度

酒精度是白酒的主要理化指标，能综合反映企业的生产水平，若酒精度含量不达标将直接影响白酒的品质和香型。

三、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)

恩诺沙星，又名恩氟奎林羧酸，属于氟喹诺酮类药物，化学合成广谱抑菌剂，在预防和治疗畜禽的细菌感染及支原体病方面有良好效果。长期摄入氟喹诺酮类药物超标的动物性食品。可能引起轻度胃肠道刺激或不适，头痛、头晕、睡眠不良等症状，大剂量或长期摄入还可能引起肝损害。

四、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）

脱氢乙酸是一种防腐剂，对霉菌、酵母菌、细菌具有很好的抑制作用。目前广泛用于肉类、鱼类、蔬菜、水果、饮料类、糕点类等的防腐保鲜。长期超标食用脱氢乙酸及其钠盐产品，可能对人体健康产生一定影响。

五、二氧化硫

二氧化硫是一种毒性低的化合物，可溶于水中，是有效的漂白剂、防腐剂、抗氧化剂。在一般食用情况下，二氧化硫不会对人体健康造成不良影响。但对二氧化硫有过敏反应的人，则可能会出现气喘、头痛或恶心等过敏症状。

六、霉菌

食品中霉菌超标可能是加工原料受霉菌污染，或是产品存储、运输条件控制不当导致。霉菌污染不仅可以造成食品腐败变质，还可产生毒素，造成食物中毒。

七、总酸(以乙酸计)

“总酸”代表了食醋在发酵过程中产生醋酸的量，对酿造醋来说，酸度越高说明发酵程度越高，食醋的酸味也就越浓，质量也就越好。