**附件1**

部分不合格项目的小知识

一、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。

二、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。

三、过氧化值(以脂肪计)

过氧化值（以脂肪计）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，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。过氧化值超标的原因，可能是原料油脂储存不当导致脂肪氧化、生产用油变质，或者样品漏气、储存过程中环境条件控制不当导致产品酸败变质。

四、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和

防腐剂是常见的食品添加剂，能抑制微生物的生长繁殖，防止食品腐败变质从而延长保质期。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，防腐剂在混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过1。食品中防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和超标的原因，可能是生产厂商对国家标准不了解或了解得不够透彻，随意添加多种防腐剂所致。

五、呋喃西林代谢物

呋喃西林属于硝基呋喃类广谱抗生素，曾广泛应用于畜禽及水产养殖业。农业农村部公告第250号《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》中规定，呋喃西林为禁用兽药（在动物性食品中不得检出）。小龙虾中检出呋喃西林代谢物的原因，可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。

六、镉

镉是食品中最常见的污染重金属元素之一，联合国环境规划署(DNFP)和国际职业卫生重金属委员会将镉列入重点研究的环境污染物，世界卫生组织(WHO)则将其作为优先研究的食品污染物。镉对人体的危害主要是慢性蓄积性，长期大量摄入镉含量超标的食品可能导致肾和骨骼损伤等。

七、组胺

组胺是一种生理活性物质，是组胺酸在莫根氏变形杆菌、组胺无色杆菌等细菌存在和组氨酸脱羧酶的作用下，脱去羧基后形成的一种胺类物质。组胺通过与细胞膜上的两类受体作用而发挥毒性，是生物胺中对人体健康影响大的物质。组胺非常稳定，经过蒸煮加热后，也不会挥发。当人体摄取组胺含量超过1000mg/kg时就会发生组胺过敏性食物中毒现象。水产品中，因含有大量组氨酸，其产品腐败或放置时间较长更易产生组胺，当人过量食用时会发生中毒现象。