部分不合格项目的小知识

1. 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。《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099-2015）中规定，一个糕点样品的菌落总数5次检测结果均不超过100000CFU/g且至少3次检测结果不超过10000CFU/g。食品的菌落总数严重超标，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。菌落总数超标的原因，可能是食品企业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。

1. 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。餐饮具中检出大肠菌群，提示被致病菌（如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌）污染的可能性较大。大肠菌群超标的原因，可能是由于产品的加工原料、包装材料受污染，或在加工过程中产品受人员、工器具等生产设备、环境的污染、灭菌不彻底而导致。

1. 过氧化值

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，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，可能是产品用油已经变质，或者产品在储存过程中环境条件控制不当，导致油脂酸败；也可能是原料中的脂肪已经氧化，原料储存不当，未采取有效的抗氧化措施，使得终产品油脂氧化。

1. 酸价

酸价是脂肪中游离脂肪酸含量的标志，脂肪在长期保存过程中，由于微生物、酶和热的作用发生缓慢水解，产生游离脂肪酸。在脂肪生产的条件下，酸价可作为水解程度的指标，在其保存的条件下，则可作为酸败的指标。在一般情况下，酸价略有升高不会对人体的健康产生损害，但如果发生严重的变质时，所产生的醛、酮、酸会破坏脂溶性维生素，导致肠胃不适、腹泻等。

1. 山梨酸及其钾盐

山梨酸及其钾盐是食品防腐保鲜剂，具有广泛的抑菌效果和防霉性能。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）在熟肉制品中最大使用量为0.075g/kg。山梨酸（山梨酸钾）安全性较高，它可以被人体的代谢系统吸收而迅速分解为二氧化碳和水，在体内无残留。毒性仅为苯甲酸的1/4，一般食品中添加量只要不超过限量要求是很安全的，如果超标严重，并且长期服用，在一定程度上会抑制骨骼生长，危害肾、肝脏的健康。不合格原因可能如下：一是违规使用；二是过程控制不严；三是原料带入。