附件2

部分不合格项目的小知识

1. 氨基酸态氮

酱油是调味品，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，主要影响的是产品的风味。

氨基酸态氮不达标的主要原因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，还有可能存在企业在生产过程中为降低成本而故意掺假的情况。

1. 苯甲酸及其钠盐

苯甲酸是常见的食品防腐剂。在酸性条件下，对霉菌、酵母和细菌均有抑制作用，但对产酸菌作用较弱。它的蒸气有很强的刺激性，吸入后易引起咳嗽。

部分食品存在超范围或超限量使用防腐剂的情况，原因可能是企业为增加产品保质期，或者弥补产品生产过程卫生条件不佳而超限量超范围使用，或者企业在生产过程中对防腐剂的使用未准确计量。

1. 菌落总数

菌落总数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。菌落总数的多少在一定程度上标志着食品卫生质量的优劣。造成不合格的原因可能是生产企业加工过程不规范，带来污染,或者在运输中保存条件的不适当导致超过食品安全国家标准要求。

1. 总砷

砷是一类金属元素，主要存在于土壤、空气和水中。食物中砷污染的主要来源于含砷农药、环境砷污染、含砷的原料等。食物中的砷以不同形态存在，包括无机砷以及有机砷,合计为总砷。蔬菜制品中总砷不合格可能是原料生长过程中对环境中砷元素的富集。

1. 铅

铅属于重金属污染物指标，主要是环境污染带入原料的，说明生产企业对原料把关不严，使用了铅含量超标的原料，也不排除从生产设备迁移入食品的可能。

1. 糖精钠(以糖精计)

造成产品中糖精钠(以糖精计)不合格的原因可能是生产单位为降低成本，同时增加食品的口感，在食品中添加甜蜜素、糖精钠等甜味剂来调节口感，也可能是由于其他原辅料使用不当带入。

1. 铜绿假单胞菌

铜绿假单胞菌是一种条件致病菌,广泛分布于各种水、空气、正常人的皮肤、呼吸道和肠道等，易在潮湿的环境存活，对消毒剂、紫外线等具有较强的抵抗力，对于抵抗力较弱的人群存在健康风险。  
　　饮用水中铜绿假单胞菌不合格可能是源水防护不当，水体受到污染；生产过程中卫生控制不严格，如从业人员未经消毒的手直接与饮用水或容器内壁接触；或者是包装材料清洗消毒有缺陷所致。

1. 脱氢乙酸及其钠盐

脱氢乙酸及其钠盐作为食品添加剂，广泛用作防腐剂，对霉菌具有较强的抑制作用。脱氢乙酸及其钠盐不合格的原因可能是个别生产企业为防止食品腐败变质，超限量使用了该添加剂，或者使用的复配添加剂中含有该添加剂使得重复使用而超限量，也可能是添加过程中未计量或计量不准确造成的。长期大量食用脱氢乙酸及其钠盐超标产品，可能对人体健康产生一定影响。