附件1

部分不合格项目的小知识

一、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。

二、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。

三、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。酒精度未达到产品标签明示要求的原因，可能是包装不严密造成酒精挥发；还可能是企业用低度酒冒充高度酒。

四、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）。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。

五、霉菌

霉菌是自然界中常见的真菌，霉菌污染可使食品腐败变质，破坏食品的色、香、味，降低食品的食用价值，食品中霉菌超标的原因，可能是加工用原料受霉菌污染，或是生产过程消毒不彻底，或是储运条件控制不当导致流通过程中样品受霉菌污染。

六、铅(以Pb计)

铅是一种慢性和积累性毒物，进入人体后，少部分会随着身体代谢排出体外，大部分会在体内沉积，危害人体健康。食品中铅超标的原因，可能是企业在生产时未对原料进行严格验收，由生产原料或辅料带入到产品中，亦可能是食品生产加工过程中的包装材料中的铅迁移带入。