附件1：

**部分不合格项目的小知识**

菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，用以反映食品的卫生状况。超标原因可能是生产企业所使用的原辅料初始菌落数较高；也可能是生产加工过程中卫生条件控制不严格；还可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。

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。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；也可能是原料储存不当，未采取有效的抗氧化措施，使得原料中的脂肪已经氧化，导致终产品油脂氧化酸败。