附件1

部分不合格项目的小知识

一、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。

二、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。

三、铝的残留量(干样品,以Al计)

含铝的食品添加剂，如硫酸铝钾（又名钾明矾）、硫酸铝铵（又名铵明矾）等在食品中起到膨松剂、稳定剂作用，如超范围或超量使用会产生铝残留。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，油炸面制品中铝的最大残留限量值（干样品，以Al计）为100mg/kg。铝的残留量（干样品，以Al计）超标的原因，可能是个别商户为增加产品口感，在生产加工过程中超限量使用含铝食品添加剂；也可能是其使用的复配食品添加剂中铝含量不符合相关产品标准要求。

四、毒死蜱

毒死蜱是一种具有触杀、胃毒和熏蒸作用的有机磷杀虫剂，具有胃毒、触杀、熏蒸三重作用，对水稻、小麦、棉花、果树、蔬菜、茶树上多种咀嚼式和刺吸式[口器](https://baike.baidu.com/item/%E5%8F%A3%E5%99%A8%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.baidu.com/item/%E6%B0%AF%E5%90%A1%E7%A1%AB%E7%A3%B7/_blank)害虫均具有较好防效。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB2763—2021）中规定，菠菜中毒死蜱的最大残留限量为0.02mg/kg。食用农产品中毒死蜱超标，可能是种植者未严格按照标准规定施药或施药后未严格落实农药安全间隔期造成。

五、地西泮

地西泮又名安定，为镇静剂类药物，主要用于抗焦虑、镇静、催眠。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB31650—2019）中规定，地西泮为允许作治疗用兽药，但在动物性食品中不得检出。地西泮可以降低新鲜活鱼对外界的感知能力，降低新陈代谢，保证其经过运输后仍然鲜活。鱼类中检出地西泮，可能为不法商家为使水产品保持鲜活、降低死亡率，违规在水中使用地西泮导致。

六、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。检出大肠菌群，是有被致病菌(如沙门菌、志贺菌、致病性大肠杆菌)污染的可能。大肠菌群超标的原因可能是由于产品受到了来自原料、包材、人员、设备等方面的污染，或产品储运条件不当而导致。

七、二氧化碳气容量

二氧化碳气容量是评价碳酸饮料质量的重要理化指标，其高低影响产品风味，充足的二氧化碳气容量能使碳酸饮料具有爽口感。《碳酸饮料（汽水）》（GB/T 10792-2008）中规定，二氧化碳气容量（20℃）应≥1.5倍。如果食品的二氧化碳气容量不合格，可能是生产工艺过程中设备性能出现问题导致。

八、霉菌

霉菌是常见的真菌，在自然界中广泛存在。如果食品中的霉菌严重超标，将会破坏食品的营养成分，使食品失去食用价值。《食品安全国家标准 冲调谷物制品》（GB 19640-2016）中规定，冲调谷物制品一个样品中霉菌的5次检测结果均不得超过102CFU/g，且至少3次检测结果不得超过50CFU/g。食品中霉菌超标的原因，可能是生产企业所使用的原辅料霉变，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。