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，不是致病菌指标，反映食品在生产经营过程中的卫生状况。如果食品的菌落总数严重超标，将会破坏食品的营养成分，使食品失去食用价值；还会加速食品腐败变质，可能危害人体健康。菌落总数超标的原因，可能是企业未按要求严格控制生产加工过程中的卫生条件，也可能与产品包装密封不严或储运条件不当等有关。

二、安赛蜜

安赛蜜又称乙酰磺胺酸钾，口味酷似蔗糖，甜度为蔗糖的200倍，是食品中常用的甜味剂。经常食用合成甜味剂超标的食品，会对人体的肝脏和神经系统造成危害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，安赛蜜在酱腌菜中的最大使用量为0.3g/kg。酱腌菜中安赛蜜超标的原因，可能是企业为增加产品甜度，超限量使用甜味剂，也可能是其使用的复配添加剂中该添加剂含量较高，还可能是使用时不计量或计量不准确。

三、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)

苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计) 是食品工业中常用的一种防腐剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。GB 2760-2014 《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》规定，苯甲酸及其钠盐在酱油中的最大使用量为1.0g/kg。。如果长期食用苯甲酸及其钠盐超标的食品，可能对肝脏、肾脏、骨骼生长造成危害。山苯甲酸及其钠盐不合格的原因，可能是企业为延长产品保质期，或者弥补产品生产过程中卫生条件不佳而超限量使用防腐剂，还可能是使用时不计量或计量不准确。