附件2

部分不合格项目的小知识

一、酸值/酸价

酸值主要反映食品中的油脂酸败的程度。油脂酸败产生的醛酮类等化合物长期摄入会对健康有一定影响，但一般情况下，消费者可以辨别出油脂酸败特有的哈喇等异味，需避免食用。《菜籽油》（GB/T1536-2004）中规定，二级菜籽油的酸值（KOH）限量值为≤0.30mg/g。造成酸值不合格的原因可能是：一是使用了酸败的油等原料；二是生产工艺不达标；三是产品储藏条件不当，特别是在环境温度较高时，易导致食品中油脂的氧化酸败。

1. 菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，并非致病菌指标。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。按照国家标准《食品安全国家标准 熟肉制品》（GB 2726-2016）中规定，熟肉制品（除发酵肉制品外），一个样品的5次检测结果均不得超过105CFU/g且至少3次检测结果不超过104CFU/g。不合格的原因可能是：一是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；二是产品包装密封不严；三是储存运输不当。

1. 氯霉素

氯霉素是一种杀菌剂，也是高效广谱的抗生素，对革兰氏阳性菌和革兰氏阴性菌均有较好的抑制作用。长期食用氯霉素残留超标的食品可能引起肠道菌群失调，导致消化机能紊乱；人体过量摄入氯霉素可引起人肝脏和骨髓造血机能的损害，导致再生障碍性贫血和血小板减少、肝损伤等健康危害。《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告第235号）中规定，氯霉素为禁止使用的药物，在动物性食品中不得检出。不合格的原因可能是养殖过程中违规使用。