附件2

部分不合格项目的小知识

一、过氧化值（以脂肪计）

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。食品中过氧化值超标的原因，可能是产品在储运过程中环境条件控制不当，也可能是原料储存不当，未采取有效的抗氧化措施，导致原料中的脂肪氧化，使得终产品油脂氧化。

二、铝的残留量（干样品，以Al计）

硫酸铝钾（又名钾明矾）、硫酸铝铵（又名铵明矾）是食品加工中常用的膨松剂和稳定剂，使用后产生铝残留。铝残留量超标的原因可能是，个别企业为改善产品卖相和口感，在生产加工过程中超限量使用含铝添加剂，或者其使用的复配添加剂中铝含量过高。

三、胭脂红

胭脂红为水溶性偶氮类着色剂，在食品行业中应用广泛，可改善食品的外观和色泽。造成胭脂红不合格的原因，可能是企业为凸显产品色泽，超限量超范围使用胭脂红。

四、酸价（以脂肪计）

酸价主要反映食品中的油脂酸败程度。酸价超标会导致食品有哈喇味。酸价超标的原因，可能与企业原料采购把关不严、生产工艺不达标、产品储藏条件不当等有关，特别是存贮温度较高时易导致食品中的脂肪氧化酸败致使酸价超标。

五、酒精度

酒精度是酒类的一个理化指标。酒精度不达标的主要原因可能是企业生产工艺控制不严格或生产工艺水平较低，无法有效控制酒精度的高低，或是生产企业检验能力不足，没做好完善的出厂检验，又或是包装不严密造成酒精挥发，也可能是企业为了降低成本，故意标高酒精度，以提高销售价格。

六、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。菌落总数超标的原因，可能是原料初始菌落数较高，或者个别企业可能未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，包装容器、器皿清洗消毒不到位，还有可能与产品包装密封不严，储运条件控制不当等有关。

七、铅(以Pb计)

铅(以Pb计)是最常见的重金属元素污染物之一。铅超标的原因，可能是种植过程中对环境中铅元素的富集。

八、镉(以Cd计)

镉（以Cd计）是最常见的重金属元素污染物之一。造成鲜食用菌镉（以Cd计）超标的原因，可能是种植过程中对环境中镉元素的富集。

九、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）

恩诺沙星属于氟喹诺酮类药物，是一类人工合成的广谱抗菌药，用以治疗动物的皮肤感染、呼吸道感染等。恩诺沙星超标的主要原因可能是畜禽养殖过程中为控制疾病超量使用或不遵循休药期规定。

十、甜蜜素

甜蜜素，其化学名称为环己基氨基磺酸钠，是一种常用的合成甜味剂。甜蜜素超标的原因，可能是个别企业为降低生产成本，同时为改善产品的口感超限量使用，也有可能是原辅料及生产环节把关不严造成。

十一、氧氟沙星

氧氟沙星属于氟喹诺酮类药物，因抗菌谱广、抗菌活性强等曾被广泛用于畜禽细菌性疾病的治疗和预防。农业部公告第2292号中规定，自2016年12月31日起，在食品动物中停止使用氧氟沙星。氧氟沙星项目不合格的主要原因可能是养殖过程中为控制疾病而违规使用。

十二、挥发性盐基氮

挥发性盐基氮指动物性食品由于酶和细菌的作用，在腐败过程中，使蛋白质分解而产生氨以及胺类等碱性含氮物质，其含量越高表明氨基酸被破坏越多，食品营养价值显著下降，是评价食品鲜度的主要指标。

十三、霉菌

霉菌是常见的真菌，在自然界中广泛存在。受霉菌污染后会使产品腐败变质，破坏产品的色、香、味，降低其食用价值。霉菌超标的原因，可能是原料或包装材料受到霉菌污染，产品在生产加工过程中卫生条件控制不到位；还有可能与生产工器具等设备设施清洗消毒不到位或产品储运条件不当等有关。