附件2

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，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。菌落总数超标说明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，或者包装容器清洗消毒不到位；还有可能与产品包装密封不严，储运条件控制不当等有关。

二、二氧化硫残留量

二氧化硫（以及焦亚硫酸钾、亚硫酸钠等添加剂）对食品有漂白和防腐作用，是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，使用后均产生二氧化硫的残留。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，蜜饯凉果类二氧化硫残留量不得超过0.35 g/kg。水果制品出现二氧化硫残留量超标可能是在加工过程中，超限量使用亚硫酸盐等食品添加剂，以达到漂白和防腐的作用，从而导致产品中二氧化硫残留不符合要求。少量的二氧化硫进入身体可能危害不大，但如果长期食用二氧化硫残留量超标的食品，可能会对人体健康造成一定的不良影响。

三、日落黄

日落黄是一种人工合成着色剂，为国家批准使用的食用合成色素,可用于饮料、果冻、糖果等食品的着色。按照《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）规定，日落黄不允许在肉制品中添加。长期大量食用日落黄超标的食品，可能会对人体肝脏产生一定影响。

四、胭脂红

胭脂红为水溶性合成色素，为国家批准使用的食用合成色素,可用于饮料、糕点、冰激凌等食品的着色。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）规定，胭脂红在肉制品的可食用动物肠衣类最大使用量为0.025g/kg，除可食用动物肠衣外，肉制品中均不得添加。长期大量食用胭脂红超标的食品，可能会对人体肝脏产生一定影响。

五、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，虽一般不会对人体的健康产生损害，但严重时会导致肠胃不适、腹泻等症状。《糕点、面包卫生标准》（GB7099—2003）和《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099—2015）中规定，糕点中的过氧化值（以脂肪计）应≤0.25g/100g。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；也可能是原料中的脂肪已经氧化，原料储存不当，未采取有效的抗氧化措施，使得终产品油脂氧化。

六、纽甜

纽甜的化学名称是N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯，是食品加工中常用的甜味剂。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB2760—2014）中规定白酒不得使用。造成不合格的原因是生产企业为降低成本、增加产品的口感，在产品中添加纽甜来调节口感。