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。《食品安全国家标准 熟肉制品》（GB2726—2016）中规定，一个熟肉制品（除发酵肉制品外）样品的菌落总数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。菌落总数超标可能是个别企业所使用的原辅料初始菌数较高，又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导致，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、酸值（价）

酸值（价）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/T 1536—2004）中规定，压榨成品菜籽油、浸出成品菜籽油的酸值（KOH）限值分别为≤0.20mg/g（一级）、≤0.30mg/g（二级）、≤1.0mg/g（三级）、≤3.0mg/g（四级）；《食用猪油》（GB/T 8937—2006）中规定，食用猪油的酸价（KOH）限值分别为≤1.0mg/g（一级）、≤1.3mg/g（二级）。造成酸值（价）不合格的主要原因有：食品生产者原料采购上把关不严；油脂加工工艺不达标；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。