附件26

不合格项目的小知识

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。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，储运温度等条件控制不当等有关。食品中菌落总数超标，会破坏食品营养成分，加速食品腐败变质。

1. 氧乐果

氧乐果是一种广谱高效的内吸性有机磷农药，有良好的触杀和胃毒作用，主要用于防治吮吸式口器害虫和植物性螨。长期食用氧乐果超标的食品，可能对人体健康有一定危害。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2019）中规定，氧乐果在热带和亚热带水果中的最大残留限量值为0.02mg/kg。在水果中造成氧乐果超标的主要原因，可能是由于在种植过程中违规添加或过量使用所致。。

1. 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，超标严重时所产生的醛、酮、酸会破坏脂溶性维生素，导致肠胃不适。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300-2014）中规定，黑芝麻中酸价（以脂肪计）的最大限量值为3mg/g。造成酸价不合格的原因，可能是原料采购上把关不严、生产工艺不达标、产品储藏条件不当等，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. 黄曲霉毒素B1

黄曲霉毒素B1是一种强致癌性的化学物质，其毒性作用主要是对肝脏的损害。《食品安全国家标准食品中真菌毒素限量》（GB2761—2017）中规定，黄曲霉毒素B1在花生油中的最大限量为20μg/kg。花生油中黄曲霉毒素B1超标的原因，可能是花生原料在储存过程中温度、湿度等条件控制不当；生产前对原料把关不严；精炼工艺不达标或工艺控制不当等。

1. 铜绿假单胞菌

铜绿假单胞菌是一种条件致病菌, 广泛分布于各种水、空气、正常人的皮肤、呼吸道和肠道等，易在潮湿的环境存活。如果桶装水的消费周期较长，营养要求较低的铜绿假单胞菌可生长繁殖，可能会引起味道、气味和浊度的改变。产品不合格的主要原因是水源带入，生产过程中工艺控制不严或者包装材料清洗消毒有缺陷。