附件17

不合格项目的小知识

一、酒精度

酒精度不合格是酒精含量（即酒精度）指标不符合标准，原因主要是白酒或配制酒采用勾兑工艺（勾调工艺）控制酒精含量。如勾兑工艺控制方法不合理，则会导致酒精度偏高或偏低，最终导致白酒质量不合格。另外，储存方法不当也会导致酒精挥发，使白酒的酒精度达不到标准要求。

二、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。《食品安全国家标准食用淀粉》（GB 31637—2016）中规定，食用淀粉一批样品的5次检测结果均不得超过105CFU/g且至少3次检测结果不得超过104CFU/g。《食品安全国家标准冷冻饮品和制作料》（GB 2759—2015）中规定，冷冻饮品一个样品的5次检测结果均不得超过105CFU/g（或CFU/mL）且至少3次检测结果不超过2.5×104CFU/g（或CFU/mL）。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。

三、大肠菌群

大肠菌群是国内外通用的食品污染常用指示菌之一。食品中检出大肠菌群，提示被肠道致病菌（如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌）污染的可能性较大。《食品安全国家标准食用淀粉》（GB 31637—2016）中规定，食用淀粉中的大肠菌群5次检测结果均不得超过1000CFU/g且至少3次检测结果不得超过100CFU/g。大肠菌群超标的原因，可能是由于产品的加工原辅料受污染，或者是生产加工过程不符合卫生要求，还有可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。

四、金黄色葡萄球菌

金黄色葡萄球菌为革兰氏阳性需氧或兼性厌氧球菌，无动力，不产芽孢，最适生长温度为37℃，最适生长pH为7.4，耐高盐，在盐浓度接近10%的环境中仍能生长。金黄色葡萄球菌常寄生于人和动物的皮肤、鼻腔、咽喉、肠胃、痈、化脓性灶口中，空气、污水等环境中也常会存在。作为一种常见的食源性致病微生物，金黄色葡萄球菌本身不会对人体健康产生危害，但它在繁殖过程中产生的肠毒素却是引发食物中毒的主要致病因子。金黄色葡萄球菌产生的肠毒素具有极强的耐热性，100℃加热30分钟仍然不可杀灭其活性，可存在于已经煮熟的食物中而导致食物中毒。食用被金黄色葡萄球菌污染的食物后是否会中毒，主要取决于污染食物中肠毒素的残留量。肠毒素对人体的中毒剂量存在明显的人群差异，一般认为是20～25微克。一般情况下，人体摄入带有达到致病量肠毒素的食物2～6小时后，会出现恶心、呕吐和腹泻、腹痛、绞痛等急性胃肠炎症状，无发热，没有传染性，中毒症状通常会持续1～2天，轻度患者可以自愈，较严重者经治疗后可以较快恢复，愈后一般良好。

五、酸价 (以脂肪计）

酸价主要反映食品中的油脂酸败的程度。造成酸价不合格的主要原因有：原料采购上把关不严，如原料水分过高，会加速产品中油脂的酸败；生产工艺不达标，如使用的植物油精炼不到位或未精炼；产品储藏条件不当，特别是在夏季，受气候环境影响因素更大，易导致食品中脂肪的氧化酸败。油脂酸败产生的醛酮类化合物长期摄入会对健康有一定影响。通常酸价和过氧化值会同时超标。糕点中的过氧化值（以脂肪计）应≤0.25g/100g。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。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、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。《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。长期食用检出氯霉素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能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。