**附件1**

部分不合格项目的小知识

1. 过氧化值（以脂肪计）

过氧化值主要反映油脂的被氧化程度，是油脂酸败的早期指标。食用过氧化值超标的食品一般不会对人体健康造成损害，但长期食用严重超标的食品可能导致肠胃不适、腹泻等。过氧化值（以脂肪计）超标的原因，可能是原料中的脂肪已经被氧化，也可能与产品储存条件控制不当有关。

1. 菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，不是致病菌指标，反映食品在生产过程中的卫生状况。如果食品的菌落总数严重超标，将会破坏食品的营养成分，使食品失去食用价值；还会加速食品腐败变质，可能危害人体健康。菌落总数超标的原因，可能是企业未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，也可能与产品包装密封不严或储运条件不当等有关。

1. 酸价（以脂肪计）

酸价，又称酸值，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。酸价（以脂肪计）检测值超标的原因，可能是企业原料采购把关不严，也可能是生产工艺不达标，还可能与产品储藏条件不当有关。

1. 大肠菌群

大肠菌群是国内外通用的食品污染常用指示菌。食品及食品相关产品中检出大肠菌群，存在被致病菌（如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌）污染的风险。如果食品中的大肠菌群严重超标，将会破坏食品的营养成分，使食品失去食用价值；还会加速食品腐败变质，可能危害人体健康。

1. 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）

山梨酸及其钾盐抗菌性强，防腐效果好，是目前应用非常广泛的食品防腐剂。长期食用山梨酸及其钾盐超标的食品，可能对肝脏、肾脏、骨骼生长造成危害。山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）不合格的原因，可能是企业为延长产品保质期，或者弥补产品生产过程中卫生条件不佳而超限量使用。

1. 孔雀石绿

孔雀石绿是一种工业染料，因具有杀菌和抗寄生虫的作用，曾用于水产养殖。孔雀石绿及隐色孔雀石绿均对人体肝脏具有潜在致癌性。长期食用检出孔雀石绿的食品，可能会危害人体健康。

1. 恩诺沙星

恩诺沙星属第三代喹诺酮类药物，是一类人工合成的广谱抗菌药，用于治疗动物的皮肤感染、呼吸道感染等，是动物专属用药。长期食用恩诺沙星超标的食品，可能导致在人体中蓄积，进而对人体机能产生危害，还可能使人体产生耐药性菌株。恩诺沙星超标的原因，可能是在动物养殖过程中为快速控制疫病，违规加大用药量或不遵守休药期规定，致使产品上市销售时的药物残留量超标。

1. 倍硫磷

倍硫磷是有机磷神经毒剂，对害虫具有触杀和胃毒作用，对蚜虫等有较好防效。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用倍硫磷超标的食品，对人体健康可能有一定影响。倍硫磷残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害，加大用药量或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售的产品中残留量超标。

1. 甲拌磷

甲拌磷是一种高毒的内吸性杀虫剂、杀螨剂，具有触杀、胃毒、熏蒸等作用。甲拌磷超标的原因，可能是菜农对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用或滥用农药。