附件2

部分不合格项目的小知识

1. 菌落总数

菌落总数是用来判定食品被细菌污染的程度及其卫生质量的，直接关系着食品卫生质量的优劣。人如果进食菌落总数超标的食品，容易引起肠胃不适、腹泻等症状。

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之一。大肠菌群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。对于冷冻饮品打开包装后要尽快吃完，如果没有吃完，贮存于冰箱中也不要时间太长，避免细菌感染。

1. 苯甲酸及其钠盐

苯甲酸有防止变质发酸、延长保质期的效果，长期食用苯甲酸超标食品会破坏人体肠道正常菌群平衡，对人体健康产生一定影响。

1. 镉

镉是最常见的重金属元素污染物之一。水产品中镉超标可能是水产品养殖过程中对环境中镉元素的富集。镉对人体的危害主要是慢性蓄积性，长期大量摄入可能会对人体健康产生危害。

1. 恩诺沙星

恩诺沙星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。长期食用恩诺沙星残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

1. 酒精度

酒精度是指在20℃时，100毫升酒中含有乙醇（酒精）的毫升数，即体积（容量）的百分数。

1. 脱氢乙酸及其钠盐

在食品生产中，脱氢乙酸及其钠盐作为一种广谱防腐剂，对霉菌和酵母菌的抑菌能力强。脱氢乙酸及其钠盐有抑制人体内多种氧化酶的作用，长期食用脱氢乙酸及其钠盐超标的食品，可能对人体造成一定危害。

1. 防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和

防腐剂是常见的食品添加剂，能抑制微生物的生长繁殖，防止食品腐败变质从而延长保质期。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，防腐剂在混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过1。

1. 氨基酸态氮

氨基酸态氮是酱油的特征性品质指标之一。氨基酸态氮不合格，主要会影响酱油产品的风味。

1. 总酸

“总酸”代表了食醋在发酵过程中产生醋酸的量，对酿造醋来说，酸度越高说明发酵程度越高，食醋的酸味也就越浓，质量也就越好。