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，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。食品的菌落总数超标，将会破坏食品的营养成分，加速食品的腐败变质，使食品失去食用价值。《粽子》（SB/T 10377—2004）中规定，新鲜类粽子的菌落总数的限量为50000cfu/g。食品中的菌落总数超标，可能是企业未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，或者包装容器消毒不到位；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、过氧化值（以脂肪计）

过氧化值主要反映食品中油脂是否氧化变质。随着产品中油脂氧化，过氧化值会逐步升高。《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099—2015）中规定，糕点的过氧化值的最大限量为0.25g/100g。过氧化值超标的原因可能是企业对原料把关不严，或是产品在储存运输过程中环境条件控制不当。过氧化值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。