**附件2**

不合格项目的小知识

一、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）

苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）苯甲酸及其钠盐是食品工业中一种常见的防腐保鲜剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。苯甲酸及其钠盐的安全性较高，少量苯甲酸对人体无毒害，可随尿液排除体外，在人体内不会蓄积。若长期过量食用苯甲酸超标的食品可能会对肝脏功能产生一定影响。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB2760-2014）中规定的苯甲酸及其钠盐的使用范围不包括豆制品。苯甲酸及其钠盐超范围添加的原因，可能是企业为延长产品保质期或弥补产品生产过程卫生条件不佳等原因。

1. 乙基麦芽酚

乙基麦芽酚是一种香味增效剂，对食品的香味改善和增强具有显著效果，且能延长食品的储存期。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB2760）规定：植物油脂、动物油脂（包括猪油、牛油、鱼油和其他动物脂肪等）不得添加食品用香料、香精。具体见GB2760中B.2部分内容。过量食用乙基麦芽酚会对肝脏有影响，可能会导致头痛、恶心、呕吐等。

三、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。菌落总数超标说明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，或者包装容器清洗消毒不到位；还有可能与产品包装密封不严，储运条件控制不当等有关。

四、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。大肠菌群超标可能由于产品的加工原料、包装材料受污染，或在生产过程中产品受人员、工器具等生产设备、环境的污染、有灭菌工艺的产品灭菌不彻底而导致。