关于部分不合格项目的说明

一、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，主要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。

二、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。本次检出大肠菌群项目不符合GB 7099-2015《食品安全国家标准糕点、面包》要求，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。

三、酸价

酸价是脂肪中游离脂肪酸含量的标志，脂肪在长期保藏过程中，由于微生物、酶和热的作用发生缓慢水解，产生游离脂肪酸，而脂肪的质量与其中游离脂肪酸的含量有关。酸价越小，说明油脂质量越好，新鲜度和精炼程度越好，酸价越高说明样品被氧化而变质的程度越大《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099- 2015）规定糕点中的酸价（以脂肪计）应不超过5mgKOH/g。造成酸价不合格的主要原因可能是企业原料采购把关不严、生产工艺不达标、产品储藏条件不当，特别是贮存温度较高时易导致食品中的脂肪氧化酸败。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。

四、过氧化值

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。《饼干卫生标准》（GB 7100—2003）规定，饼干中的过氧化值（以脂肪计）应不超过0.25g/100g。GB 7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》规定，糕点中的过氧化值（以脂肪计）应不超过0.25g/100g。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。

五、酒精度

酒精度又叫酒度，反映了酒中乙醇（酒精）的含量，是酒类的品质指标之一。酒精度不合格可能是个别企业生产工艺控制不严格或检验器具不准确等因素造成。