附件1

部分不合格项目小知识

1. 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，反映食品卫生质量。《食品安全国家标准 食醋》（GB2719-2018）中规定，食醋样品的5次检测结果均不得超过10000 CFU/mL且至少3次检测结果不超过1000 CFU/mL；《食品安全国家标准 饮料》（GB 7101-2015）中规定，其他饮料样品的5次检测结果均不得超过10000 CFU/mL且至少3次检测结果不超过100 CFU/mL。菌落总数超标，可能是个别企业所使用的原辅料初始菌数较高，又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。

1. 不挥发酸（以乳酸计）

不挥发酸（以乳酸计）是食醋中总酸的一种，以乳酸为主，可以使食醋的酸味绵长，柔软可口。不挥发酸含量不足，在一定程度上会影响食醋的口感和风味。《酿造食醋》（GB/T 18187-2000）中规定，食醋中的不挥发酸（以乳酸计）应不少于0.50g/100mL。造成不挥发酸不合格的原因，可能是生产加工过程中发酵工艺控制不当。

1. 铜绿假单胞菌

铜绿假单胞菌又名绿脓杆菌，是常见的细菌之一，在自然界分布广泛，各种水、空气、正常人的皮肤、呼吸道和肠道等都有该菌存在。对消毒剂、紫外线等具有较强的抵抗力。铜绿假单胞菌是一种条件致病菌，对抵抗力较弱的人群存在较大健康风险。《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298-2014）中规定，包装饮用水1个样品中铜绿假单胞菌5次检测结果均不得检出。造成饮用纯净水中铜绿假单胞菌不合格原因可能是：一是原料水体受到污染染；二是生产过程中卫生控制不严格，杀菌不彻底；三是包装材料清洗消毒不达标。

1. 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）

山梨酸及其钾盐为酸性防腐剂，具有较好的抑菌效果，对霉菌、酵母菌和好气性细菌的生长发育均有抑制作用。山梨酸及其钾盐可以被人体的代谢系统吸收而迅速分解为二氧化碳和水，在体内无残留，但如果长期食用山梨酸超标的食品，可能会对人体健康造成一定影响。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）在饮料中最大使用量为0.5g/kg。山梨酸及其钾盐超标的原因，可能是企业为增加产品保质期，或者为弥补产品生产中卫生条件不佳而超限量使用，或者未准确计量。

1. 可溶性无盐固形物

可溶性无盐固形物是指食醋中内容物含量，直接反映酿造食醋的品质。《酿造食醋》（GB18187-2000）中规定，液态发酵食醋中可溶性无盐固形物含量不得低于0.50g/100ml，固态发酵食醋中可溶性无盐固形物含量不得低于1.00g/100ml。食醋中可溶性无盐固形物不合格的原因可能是原料中蛋白质含量不足、发酵工艺控制不当所致。