不合格项目知识

1、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。

不合格原因：食品生产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彻底；还有可能与产品包装密封不严，储运条件控制不当等有关。

2、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。

不合格原因：过氧化值超标的原因可能是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。