**一、甜蜜素项目：**

监督抽检发现部分食品存在超范围或超限量使用甜味剂（主要是甜蜜素、糖精钠、安赛蜜等）的情况。原因可能是企业为增加产品甜味，超限量超范围使用或者未准确计量甜味剂；个别蜂蜜产品中检出甜味剂，也有掺假的可能。

1. **菌落总数项目：**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。《食品安全国家标准 熟肉制品》（GB 2726-2016）中规定，肉制品一个样品的5次检测结果均不得超过105CFU/g且至少3次检测结果不超过104CFU/g。菌落总数超标的原因，可能是个别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。
2. **酸价项目：**

本次监督抽检发现糕点存在酸价不合格。酸价主要反映食品中的油脂酸败的程度。《食品安全国家标准食品 糕点、面包》（GB 7099—2015）中规定，糕点中的酸价最大限量为5mg/100g。造成酸价不合格的主要原因有：原料采购上把关不严，如糕点的水分过高，会加速油脂的酸败；生产工艺不达标，如植物油精炼不到位或未精炼；产品储藏条件不当，特别是在夏季，受气候环境影响因素更大，易导致食品中脂肪的氧化酸败。  
　　油脂酸败产生的醛酮类化合物长期摄入会对健康有一定影响，但一般情况下，消费者在使用过程中可以明显辨别出其有哈喇等异味，需避免食用。

**四、过氧化值项目：**

过氧化值主要反映油脂是否氧化变质。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。  
 过氧化值不合格主要反映油脂是否氧化变质。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。《食品安全国家标准食品 糕点、面包》（GB 7099—2015）中规定，糕点中的过氧化值最大限量为0.25g/100g；《食品安全国家标准食品 腌腊肉制品》（GB 2730—2015）中规定，咸肉中的过氧化值最大限量为0.5g/100g、腌腊禽制品的过氧化值最大限量为1.5g/100g。过氧化值超标的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，特别是存贮温度较高时易导致食品中的脂肪氧化酸败。