附件4

消费提示

**本次公示5批次糕点产品为菌落总数、过氧化值、酸价、霉菌不合格，**菌落总数就是指在一定条件下（如需氧情况、营养条件、pH、培养温度和时间等）每克（每毫升）检样所生长出来的[细菌菌落总数](https://baike.baidu.com/item/%E7%BB%86%E8%8F%8C%E8%8F%8C%E8%90%BD%E6%80%BB%E6%95%B0/9284715)。菌落总数测定是用来判定[食品](https://baike.baidu.com/item/%E9%A3%9F%E5%93%81/174284)被细菌污染的程度及卫生[质量](https://baike.baidu.com/item/%E8%B4%A8%E9%87%8F)，它反映食品在生产过程中是否符合[卫生](https://baike.baidu.com/item/%E5%8D%AB%E7%94%9F)要求，以便对被检样品做出适当的卫生学评价。菌落总数的多少在一定程度上标志着[食品](https://baike.baidu.com/item/%E9%A3%9F%E5%93%81)卫生质量的优劣。食品的菌落总数严重超标，说明其产品的卫生状况达不到基本的卫生要求，将会破坏食品的营养成分，加速食品的腐败变质，使食品失去食用价值。消费者食用微生物超标严重的食品，很容易患痢疾等肠道疾病，可能引起呕吐、腹泻等症状，危害人体健康安全。菌落总数和[致病菌](https://baike.baidu.com/item/%E8%87%B4%E7%97%85%E8%8F%8C)有本质区别，菌落总数包括致病菌和有益菌，对人体有损害的主要是其中的致病菌，这些病菌会破坏肠道里正常的菌落环境，一部分可能在肠道被杀灭，一部分会留在身体里引起腹泻、损伤肝脏等身体器官，而有益菌包括酸奶中常被提起的[乳酸菌](https://baike.baidu.com/item/%E4%B9%B3%E9%85%B8%E8%8F%8C)等。但菌落总数超标也意味着致病菌超标的机会增大，增加危害人体健康的几率。

过氧化值是衡量[油脂酸败](https://baike.baidu.com/item/%E6%B2%B9%E8%84%82%E9%85%B8%E8%B4%A5)程度，一般来说过氧化值越高其酸败就越厉害。因为油脂氧化[酸败](https://baike.baidu.com/item/%E9%85%B8%E8%B4%A5)产生的一些小分子物质在体内对人体产生不良的影响，如产生自由基，所以过氧化值太高的油对身体不好 。

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。一般常用酸价作为衡量标准之一。在脂肪生产的条件下，酸价可作为水解程度的指标，在其保藏的条件下，则可作为酸败的指标。酸价越小，说明油脂质量越好，新鲜度和精炼程度越好。

 霉菌是真菌的一种，菌丝体较发达，同其他真菌一样，也有细胞壁，寄生或腐生方式生存。霉菌有的使食品转变为有毒物质，有的可能在食品中产生毒素，即霉菌毒素。[食物](http://www.ctoutiao.com/soso.php?keyname=%E9%A3%9F%E7%89%A9)一旦受到霉菌污染,不仅颜色、味道发生改变,其中的营养物质也遭到破坏,降低了食用价值。如果继续食用,进入人体后还可能引起急慢性中毒甚至癌变。

消费者选购糕点时，到正规的有信誉的商超购买，购买时查看包装上的生产日期、厂名厂址是否齐全。糕点产品如有明显霉变请勿购买，现制现售的糕点请大家选择证照齐全，干净卫生的店铺进行购买。

为维护消费者权利，在市场上购买到或发现不合格产品，请拨打市场监管局12315投诉举报电话进行投诉或举报。