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，反映食品在生产过程中是否符合卫生要求。《饵丝（片）》（Q/YTE 0001 S-2016）中规定，腾冲饵丝（麻辣排骨味）菌落总数，一个样品的5次检测结果均不超过105 CFU/g，且至少2次检测结果不超过104 CFU/g。造成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。

1. 霉菌

霉菌是真菌的一种，其特点是菌丝体较发达，无较大的子实体。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。霉菌毒素对人和畜禽主要毒性表现在神经和内分泌紊乱、免疫抑制、致癌致畸、肝肾损伤、繁殖障碍等。《方便冲调食品》（Q/YCN 0006 S-2019）中规定，芡实茯苓红枣粉（方便食品）中霉菌，一个样品的5次检测结果均不超过102CFU/g，且至少2次检测结果不超过50CFU/g。造成霉菌超标的原因可能是环境潮湿，不通风，半成品被污染，或者是原材料带入，也可能是半成品杀菌效果差或未达到要求，还有可能是成品密封性差，存储过程被污染等有关。