附件10

关于部分检验项目的说明

一、霉菌

霉菌属于真菌，在自然界中广泛存在。霉菌污染可使食品腐败变质，破坏食品的色、香、味，失去食品的食用价值，并产生真菌毒素危害人类健康。食品中水分含量和环境温湿度是影响霉菌繁殖与产毒的主要条件。霉菌超标可能是加工用原料受霉菌污染，或是生产过程消毒不彻底，或是储运条件控制不当导致流通过程中样品受霉菌污染。

  《食品安全国家标准糕点、面包》（GB 7099-2015）中规定，糕点中的霉菌应不超过150CFU/g。糕点中霉菌超标主要原因可能是原料或包装材料受到霉菌污染，产品在生产加工过程中卫生条件控制不到位，生产工器具等设备设施清洗消毒不到位或产品储运条件不当而导致。

二、大肠菌群

大肠菌群是国内外通用的食品污染常用指示菌之一。食品中检出大肠菌群，提示被致病菌(如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌)污染的可能性较大。本次检出大肠菌群不符合产品明示标准及质量要求，未检出致病菌，结合居民膳食结构、抽检情况等因素综合分析，健康风险较低，但反映该食品卫生状况不达标。大肠菌群超标可能由于产品的加工原料、包装材料受污染，或在生产过程中产品受人员、工器具等生产设备、环境的污染、有灭菌工艺的产品灭菌不彻底而导致。