附件1

不合格项目的说明

一、霉菌

霉菌属于真菌，在自然界中广泛存在，糕点中的霉菌超标可能是由于原料受到污染，或是在生产、存储、运输、销售过程中，卫生条件控制不当而导致产品被霉菌污染。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。

二、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，主要反映食品在生产过程中是否符合卫生要求。糕点产品菌落总数超标说明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。

三、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。糕点食品大肠菌群超标，说明食品存在卫生质量缺陷，提示该食品中存在被肠道致病菌污染的可能，会引起腹泻、肠胃感染等，尤其对老人、小孩的危害更大。造成糕点产品大肠菌群超标的原因，可能是产品的加工原料、包装材料受污染，或在生产过程中产品受到人员、工器具等生产设备、环境污染而导致。