**附件1**

部分不合格项目的小知识

一、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。菌落总数超标的原因，可能是个别企业所使用的原辅料初始菌数较高，又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。

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。餐饮具中检出大肠菌群，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。大肠菌群超标可能由于产品包装材料受污染，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。

三、过氧化值(以脂肪计)

过氧化值，主要反映食品中油脂是否氧化变质。随着油脂氧化，过氧化值会逐步升高，造成油脂品质下降，吃起来就会有酸败、哈喇等异味，口感比较差，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。

四、霉菌

霉菌是自然界中常见的真菌，食品中霉菌超标原因可能是加工用原料受霉菌污染，或者是产品存储、运输条件控制不当导致流通环节抽取的样品被霉菌污染。霉菌污染可使食品腐败变质，破坏食品的色、香、味，降低食品的食用价值。