附件2

部分不合格项目的小知识

1. 菌落总数

菌落总数就是指在一定条件下每克（或每毫升）检样所生长出的细菌菌落总数。菌落总数是指示性微生物指标，并非致病菌指标。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。

食品的菌落总数超标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的食品，可能引起呕吐、腹泻等症状，危害人体健康安全。菌落总数超标说明个别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。

1. 霉菌

霉菌是常见的真菌，在自然界中广泛存在。受霉菌污染后会使产品腐败变质，失去食品的食用价值。黄瓜籽粉中霉菌超标的原因，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。