

附件 2

部分不合格项目的小知识

一、霉菌

霉菌属于真菌，在自然界中广泛存在。淀粉中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。《食用小麦淀粉》(GB/T 8883—2008) 标准要求，食用小麦淀粉中霉菌应当 $\leq 100\text{CFU/g}$ 。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

菌落总数是用来判定食品在被加工过程中被污染的程度及卫生质量的重要指标。食品的生产加工过程中，卫生质量的高低首先决定于食品原料的来源。《食品安全国家标准 方便面》(GB 17400—2015) 中规定，5 次检测结果均不得超过 100000 CFU/g ，且至少 2 次检测结果不得超过 10000 CFU/g 。菌落总数超标可能是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、器具等生产设备、环境的污染等原因导致。