附件2

部分不合格项目的小知识

1. 霉菌

霉菌是自然界中常见的真菌，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指标。霉菌在自然界中分布极广，多数霉菌对人是有益的，也有一些霉菌对人体有害。霉菌污染食品后，不仅引起食品变质，而且霉菌产生的有害代谢产物霉菌毒素可能引起食物中毒。《食品安全国家标准 发酵乳》（GB 19302-2010）中规定，乳制品一批样品的霉菌≤30CFU/mL。霉菌超标的可能原因：一是原料或包装受到污染；二是生产加工过程中卫生条件控制不严；三是储运不当。

1. 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。《食品安全国家标准 发酵乳》（GB 19302-2010）中规定，乳制品一批样品的5次检测结果均不得超5CFU/mL且至少3次检测结果不超过1CFU/mL。大肠菌群超标的原因，可能是由于产品的加工原辅料受到污染，或者是生产加工过程不符合卫生要求，受人员、工器具等生产设备、环境的污染，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. 苯并[a]芘

苯并［a］芘是一种芳烃类化合物，在环境中广泛存在，具有一定致癌性、致畸性、致突变性。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB2762-2017）中规定，食用油、油脂及其制品中的苯并[a]芘最大限量值为10μg/kg。不合格的主要原因可能是油料收储、晾晒不当，从环境、包装、机械收获、运输等过程中引入污染；生产中关键工艺控制不当等。