附件4

**不合格项目说明**

1. 霉菌

霉菌属于真菌，在自然界中广泛存在。霉菌超标主要原因可能是原料或包装材料收到霉菌污染，产品在生产加工过程中卫生条件控制不到位，生产工器具等设备设施清洗消毒不到位，或存储过程中卫生条件控制不当而导致。

《食品安全国家标准 蜜饯》（GB 14884-2016）规定，蜜饯中的霉菌不得超过50CFU/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。食用霉菌计数超标的食品，可能危害人体健康，存在慢性中毒、致癌等风险。