

部分检验项目的说明

一、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。

本次监督抽检发现 8 批次糕点样品存在菌落总数超标的情况，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。

二、霉菌

霉菌在自然界很常见。霉菌可使食品腐败变质，破坏食品的色、香、味，降低食品的食用价值。

本次监督抽检发现 3 批次糕点样品存在霉菌超标的情况。霉菌超标原因可能是加工用原料受霉菌污染，或生产加工过程未按要求严格控制卫生条件，还有可能与产品包装密封不严，储运条件控制不当等有关。

三、脱氢乙酸及其钠盐

脱氢乙酸为具有防腐作用的食品添加剂，根据食品安全国家标准和相关产品标准的规定，不允许超范围或超限量使用添加剂。

本次监督抽检发现 2 批次糕点样品存在超限量使用防腐剂（脱氢乙酸）的情况，原因可能是企业为了增加产品保质期，或者弥补产品生产过程卫生条件不佳而超限量使用。

四、纳他霉素

纳他霉素是一种食品添加剂，基本无毒，进入人体内后很难被消化道吸收。

本次监督抽检发现 1 批次糕点样品存在超限量使用纳他霉素的情况，原因可能是个别企业为了防止食品腐败变质超限量使用纳他霉素，或是在添加过程中未计量或计量不准确。