附件3

不合格项目的小知识

一、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，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。菌落总数超标的原因，可能是个别企业所使用的原辅料初始菌数较高，又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

霉菌是真菌的一部分，其特点是菌丝体较发达，无较大的子实体。同其他真菌一样，也有细胞壁，寄生或腐生方式生存。霉菌有的使食品转变为有毒物质，有的可能在食品中产生毒素，即霉菌毒素。对人体健康造成的危害极大，主要表现为慢性中毒、致癌、致畸、致突变作用。

冲调谷物饮料霉菌超标的原因

1、原材料污染：一些谷物在种植、收割、加工过程中受到污染，携带了大量的霉菌。如果使用这些带有霉菌的谷物制作饮料，就会导致产品中霉菌超标。

2、生产过程污染：在生产过程中，如果生产设备、容器、工具等没有得到充分的清洗和消毒，或者生产环境卫生条件不良，都可能导致霉菌的滋生。

3、储存环境不良：如果冲调谷物饮料在储存过程中没有得到妥善的管理，如温度过高、湿度过大等，都可能导致霉菌的繁殖。

4、包装材料问题：一些包装材料可能存在孔隙或杂质，为霉菌提供了生存的环境。特别是在高温、高湿度的环境下，霉菌更容易滋生。

三、铅(以 Pb 计)

铅是一种慢性和积累性的重金属污染物，进入人体后，少部分会随着身体代谢排出体外，大部分会在体内蓄积。国标规定，油脂及其制品中铅（以Pb计）最大限量值为0.1mg/kg。铅含量超标可能是生产企业对原料把关不严，使用了铅含量超标的原料，也可能是污染物从生产设备迁移入食品导致。