附件3

关于部分检验项目的说明

一、菌落总数

菌落总数是指单位食品中的细菌个数，包括各种细菌种类。本次抽查有1批次木薯淀粉的菌落总数超过标准《食品安全国家标准 食用淀粉》（GB 31637-2016）规定的限量要求。食品中细菌来自食品产、储、运、销各环节的外界污染。食品细菌的数量表示食品清洁状态，由于细菌通过自己产生的酶分解食品成分物质，因而食品细菌数量越多，越能加速食品腐败变质。

菌落总数不合格原因可能为：一是企业对原料、车间环境和个人卫生环境重视不够；二是企业对整个生产流程的消毒、包括包装材料消毒不彻底；三是产品包装密封性不够；四是储存、运输、销售等环节中产品的保存温度不适当而导致。

菌落超标说明该产品的卫生可能有问题。消费者食用微生物超标严重的食品，很容易患痢疾等肠道疾病，可能引起呕吐、腹泻等症状，危害人体健康安全。

二、霉菌和酵母

霉菌和酵母是自然界中常见的真菌，霉菌和酵母污染可使食品腐败变质，破坏食品的色、香、味，降低食品的食用价值。造成霉菌和酵母超标原因，可能是原料或包装材料受到霉菌和酵母污染，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产品储运条件不当而导致。

如果食品中霉菌和酵母含量超标，一方面意味着该食品的生产环节卫生质量较差，另一方面意味着这种食品已过分发酵，很容易变质。抵抗力特别差的人如果食用酵母菌含量超标的食品，可能出现急性腹泻等问题。

三、过氧化值

过氧化值是指100g油脂中过氧化物的毫摩尔质量，主要反映油脂是否氧化变质。

GB 7099-2015 《食品安全国家标准 糕点、面包》规定糕点食品的过氧化值不得超0.25g/100g，本次抽检1批次糕点食品过氧化值检出值为0.35g/100g，超过标准限量要求。

GB 17401-2014 《食品安全国家标准 膨化食品》规定含油型膨化食品的过氧化值不得超过0.25g/100g，本次抽检1批次膨化食品过氧化值检出值为0.29g/100g，超过标准限量要求。

过氧化值超标的原因可能有以下几个方面：一是企业对原料质量控制把关不严；二是成品或原料的贮藏环境温度、湿度不满足要求；三是成品质量把关不严等多方因素造成的。

过氧化值不合格表明油脂已经氧化酸败，不仅影响产品品质，若严重超标可能引起呕吐、腹泻等症状，危害人体健康。