附件2

部分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。《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099—2015）中规定，月饼中的菌落总数5次检测结果均不超过100000CFU/g，且至少3次检测结果不超过10000CFU/g。如果食品的菌落总数严重超标，将会破坏食品的营养成分，加速食品的腐败变质，使食品失去食用价值。菌落总数超标说明，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、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）

脱氢乙酸及其钠盐是一种常见的食品防腐剂。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，月饼中的脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）应不超过0.5g/kg。造成脱氢乙酸超标的原因，可能是个别企业为防止食品腐败变质，超量使用了该添加剂，或者其使用的复配添加剂中该添加剂含量较高；也可能是在添加过程中未计量或计量不准确。

三、霉菌

霉菌属于真菌，在自然界中广泛存在。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。《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099—2015）中规定，月饼中的霉菌应当不超过150CFU/g。月饼中霉菌超标主要原因，可能是原料或包装材料受到霉菌污染，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，或产品储运条件不当而导致。

四、防腐剂各自用量占其最大使用量比例之和

防腐剂是指天然或合成的[化学](http://baike.so.com/doc/2341910.html)成分，用于加入食品以延迟微生物生长或化学[变化](http://baike.so.com/doc/6520595.html)引起的腐败。国家标准《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，防腐剂在混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过 1。月饼中防腐剂各自用量占其最大使用量比例之和超标可能是企业在生产加工过程中未严格控制各防腐剂的用量造成的。防腐剂使用不当会有一定副效应，长期过量摄入会对消费者的身体[健康](http://baike.so.com/doc/5376905-5613032.html)造成一定损害。