附件3

食品抽检科普小知识

霉 菌

霉菌是评价食品卫生质量的指示性指标。食品中霉菌数是指食品检样经过处理，在一定条件下培养后，计数所得1g或1mL检样中所形成的霉菌菌落数。如果食品中的霉菌严重超标，将会破坏食品的营养成分，使食品失去食用价值，还可能产生霉菌毒素；长期食用霉菌超标的食品，可能会危害人体健康。《食品安全国家标准 冲调谷物制品》 （GB 19640—2016）中规定，冲调谷物制品同一批次产品5个独立包装样品的霉菌检测结果均不得超过102CFU/g，且最多允许2个样品的检测结果超过50CFU/g。《淀粉制品（其它）》 （Q/JJJ 0001 S-2020）中规定与食品安全国家标准规定一致。霉菌在环境中无处不在，比较青睐于温暖潮湿的环境，只要有合适的环境就会大量的繁殖，应控制好原料储存及生产场所环境卫生，加强通风除湿。冲调谷物制品和方便冲调制品中霉菌数超标的原因，可能是原料或包装材料受到霉菌污染，也可能是产品在生产加工过程中原料清洗、卫生条件控制等不到位，还可能与产品储运条件不当有关。