部分不合格项目的小知识

一.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。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卫生条件控制不到位，还可能与产品储运条件不当有关。

二.啶虫脒

啶虫脒是一种烟碱类杀虫剂,具有触杀、胃毒和内吸作用,对蚜虫等有较好防效。少量的残留不会引起人体急性中毒,但长期食用啶虫脒残留超标的食品,可能对人体健康有一定影响。啶虫脒残留量超标的原因,可能是为快速控制虫害,加大用药量或未遵守采摘间隔期规定,致使上市销售的产品中残留量超标。