**附件3**

**不合格检验项目小知识**

大肠菌群是食品污染常用指示菌之一。食品中检出大肠菌群，提示被致病菌（如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌）污染的可能性较大。《食品安全国家标准 稀奶油、奶油和无水奶油》（GB 19646—2010）中规定，同批次5个独立包装产品中大肠菌群的检测结果均不得超过100CFU/g，至多2个独立包装产品检测结果在10-100CFU/g，且至少3个独立包装产品检测结果小于10CFU/g。乳制品中大肠菌群超标的原因，可能是产品所用原料、包装受到污染；也可能是生产加工运输贮存过程中卫生条件控制不严格等。

霉菌是常见的真菌，在自然界中广泛存在。产品受霉菌污染后会腐败变质，失去食用价值。《食品安全国家标准 稀奶油、奶油和无水奶油》（GB 19646—2010）中规定，同批次所有独立包装产品中霉菌的检测结果均不得超过90CFU/g。乳制品中霉菌超标的原因，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严格，还可能与产品储运条件控制不当有关。

苯甲酸及其钠盐是食品工业中很常用的食品防腐剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用，有防止变质发酸、延长保质期的效果。长期食用苯甲酸及其钠盐超标的食品，可能对肝脏、肾脏、骨骼生长造成危害。肉制品中检出苯甲酸及其钠盐的原因，可能是企业使用的原辅料如酱油中含有苯甲酸及其钠盐，造成终产品超标；也可能是企业为增加产品保质期，或者弥补产品生产过程卫生条件不佳而超限量使用。

消费者在选购产品时，到正规的有信誉的商店购买；购买时详细查看包装上的生产日期、保质期，厂名厂址是否齐全。

消费者在市场上购买到或发现不合格产品，请拨打市场监督管理局12315投诉举报电话进行投诉或举报。