附件1

**不合格项目小知识**

霉菌是自然界中常见的真菌，是用来判定食品在被加工过程中被污染的程度及卫生质量的指标。霉菌超标原因可能是加工用原料受霉菌污染，或者是产品存储、运输条件控制不当导致流通环节抽取的样品被霉菌污染。霉菌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。