附件1

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。《食品安全国家标准 熟肉制品》（GB 2726—2016）中规定，熟肉制品（除发酵肉制品外）中的菌落总数5次检测结果均不得超过105CFU/g且至少3次检测结果不超过104CFU/g。造成菌落总数超标的原因，可能是个别企业对生产所使用的原辅料把关不严，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、大肠菌群

大肠菌群是国内外通用的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 酱腌菜》（GB 2714-2015）中规定，酱腌菜中的大肠菌群5次检测结果均不超过103CFU/g且至少3次检测结果不超过10CFU/g。大肠菌群超标的原因，可能是由于产品的加工原料、包装材料受污染，或在生产过程中产品受人员、工器具等生产设备、环境的污染、有灭菌工艺的产品灭菌不彻底而导致。

三、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和

防腐剂是指天然或合成的化学成分，用于加入食品以延迟微生物生长或化学变化引起的腐败。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。酱腌菜中防腐剂各自用量占其最大使用量比例之和超标的原因，可能是企业对国家标准不了解或了解不够透彻，在生产加工过程中未严格控制各防腐剂的用量所致。防腐剂长期过量摄入可能会对消费者的身体健康造成一定损害。