附件1

部分不合格检验项目小知识

一、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，用以反映食品的卫生状况。《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099—2015）中规定，糕点类粽子一个样品中菌落总数的5次检测结果均不得超过100000CFU/g，且至少3次检测结果不超过10000CFU/g。糕点类粽子中菌落总数超标的原因，可能是生产加工过程中卫生条件控制不严格；还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 糕点、面包》（GB 7099—2015）中规定，糕点类粽子一个样品中大肠菌群的5次检测结果均不超过100CFU/g，且至少3次检测结果不超过10CFU/g。糕点类粽子中大肠菌群超标的原因，可能是生产企业使用的原料、包装材料受污染，也可能是生产加工过程中卫生条件控制不严格。

三、糖精钠

糖精钠是食品生产中常用的甜味剂。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，糕点类粽子产品中不得使用糖精钠。糕点类粽子中检出糖精钠的原因，可能是企业为增加产品甜度，从而超范围使用甜味剂。