附件4

不合格项目的小知识

**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，反映食品卫生质量。糕点中菌落总数超标的原因，可能是生产加工过程的卫生条件控制不好，也可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。