

附件3

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，并非致病菌，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。菌落总数超标可能由于原料、包材或生产加工过程受微生物污染，生产加工过程中工艺把关不严，人员、设备和环境的清洗消毒不到位，产品杀菌不彻底或在储运过程中未能持续保持储运条件等原因造成。