附件3

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，并非致病菌指标，主要用来评价食品清洁度。《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099-2015）中规定，糕点中菌落总数的标准值为n=5，c=2，m=104，M=105CFU/g；《食品安全国家标准 蜜饯》（GB 14884-2016）中规定，蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类菌落总数的标准值为n=5，c=2，m=103，M=104CFU/g；《食品安全国家标准 蜂蜜》（GB 14963-2011）中规定，蜂蜜中菌落总数的最大限量值为1000CFU/g。

如果食品的菌落总数严重超标，将会破坏食品的营养成分，使食品失去食用价值；还会加速食品腐败变质，可能危害人体健康。超标的原因可能是个别企业所使用的原辅料初始菌数较高，又未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，或者包装材料清洗消毒不到位，还有可能与产品包装密封不严、储运和经营条件控制不当等有关。