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，并非致病菌指标，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。《食品安全国家标准食品 微生物学检验菌落总数测定》（GB 4789—2016）中规定，薯类及膨化食品一批样品的5次检测结果均不得超过105 CFU/g且至少3次检测结果不得超过104 CFU/g。菌落总数超标的原因，可能是原料初始菌落数较高，或者个别企业可能未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，包装容器、器皿清洗消毒不到位，还有可能与产品包装密封不严，储运温度等条件控制不当等有关。