**关于部分检验项目的说明**

**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 熟肉制品》（GB 2726-2016）中规定，熟肉制品的菌落总数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。《食品安全国家标准 糕点、面包》(GB 7099-2015)中规定糕点的大肠菌群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。本次抽检任务检出3批次菌落总数不符合标准要求，产品涉及熟肉制品和糕点。菌落总数超标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，或者包装容器清洗消毒不到位，还有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。食品中大肠菌群不合格，说明食品存在卫生质量缺陷，提示该食品中存在被肠道致病菌污染的可能，对人体健康具有潜在危害。《食品安全国家标准 熟肉制品》（GB 2726-2016）中规定，熟肉制品的大肠菌群5次检测结果均不得超过100CFU/g且至少3次检测结果不超过10CFU/g。《食品安全国家标准 糕点、面包》(GB 7099-2015)中规定糕点的大肠菌群5次检测结果均不得超过100CFU/g且至少3次检测结果不超过10CFU/g。本次检出2项次大肠菌群不合格，造成大肠菌群超标的原因，可能是生产企业在生产过程中灭菌工艺不够彻底，或是在包装过程中受到人员污染，也可能是原料运输过程中贮存条件未达标所致。大肠菌群反映食品受污染的程度，摄入大肠菌群超标的食品可能引起肠胃腹泻，甚至呕吐，对人体健康产生一定危害。