

## 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，不是致病菌指标，反映食品在生产过程中的卫生状况。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。《非预包装即食食品微生物限量》(DBS44/006-2016) 中规定，第二类食品熟肉制品的菌落总数指标满意等级为  $< 10^5$  CFU/g、可接受等级为  $10^5 - < 10^6$  CFU/g、不合格等级为  $\geq 10^6$  CFU/g，第三类食品熟制凉拌菜的菌落总数指标满意等级为  $< 10^6$  CFU/g、可接受等级为  $10^6 - < 10^7$  CFU/g、不合格等级为  $\geq 10^7$  CFU/g。餐饮食品熟肉制品和凉拌菜中菌落总数检测结果不合格表明食品的卫生状况欠佳，可能是经营者未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，也可能与储运条件控制不当等有关。