附件4

关于部分检验项目的说明

1、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 动物性水产制品》（GB 10136-2015）中规定即食动物性水产制品，一批样品的5次检测结果均不得超过105CFU/g且至少2次检测结果不超5×104 CFU/g。《非预包装即食食品微生物限量》（DBS44/ 006-2016）中规定，肠粉中的菌落总数检测结果不得超过105CFU/g。

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。