附件3

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，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。食品的菌落总数严重超标，将会破坏食品的营养成分，加速食品的腐败变质，使食品失去食用价值。造成菌落总数超标的原因，可能是个别企业未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件、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。食品中检出大肠菌群，提示被致病菌（如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌）污染的可能性较大。大肠菌群超标可能由于产品受到了来自原料、包材、人员、设备等方面的污染，或产品储运条件不当而导致。