附件17

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，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 蜂蜜》（GB14963—2011）中规定，菌落总数最大限量值为1000CFU/g。蜂蜜中菌落总数超标原因，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，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。食品中菌落总数超标，将会破坏食品营养成分，加速食品腐败变质。