附件4

部分不合格检验项目

菌落总数测定是用来判定[食品](https://baike.baidu.com/item/%E9%A3%9F%E5%93%81/174284%22%20%5Ct%20%22_blank)被细菌污染的程度及卫生[质量](https://baike.baidu.com/item/%E8%B4%A8%E9%87%8F%22%20%5Ct%20%22_blank)，它反映食品在生产过程中是否符合[卫生](https://baike.baidu.com/item/%E5%8D%AB%E7%94%9F%22%20%5Ct%20%22_blank)要求，以便对被检样品做出适当的卫生学评价。菌落总数的多少在一定程度上标志着[食品](https://baike.baidu.com/item/%E9%A3%9F%E5%93%81%22%20%5Ct%20%22_blank)卫生质量的优劣。

食品的菌落总数严重超标，说明其产品的卫生状况达不到基本的卫生要求，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。消费者食用微生物超标严重的食品，很容易患痢疾等肠道疾病，可能引起呕吐、腹泻等症状，危害人体健康安全。