附件2

部分不合格项目的小知识

一、**菌落总数**

菌落总数是国内外通用的食品污染常用指示菌，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 冷冻饮品和制作料》（GB 2759-2015）对菌落总数限量有相应规定。菌落总数超标说明了食品受生物性污染的程度，食品受污染愈严重，菌落总数愈多。指标不合格可能与生产工艺、生产环境、人员卫生及包装容器控制不严以及流通环节的运输等有关。