附件2

部分不合格项目的小知识

一、商业无菌

商业无菌是指经过适度的热杀菌以后，不含有致病的微生物，也不含有通常温度下能在其中繁殖的非致病性微生物。《食品安全国家标准 灭菌乳》（GB 25190—2010）中规定灭菌乳要符合商业无菌的要求。该项目超标的原因可能是产品杀菌处理不够彻底，导致有部分致病微生物残留，或者产品存储、运输条件控制不当导致被致病微生物污染。商业无菌不合格可能会导致食品腐败变质，破坏食品的色、香、味，影响人体的身体健康。

二、酵母

酵母是自然界中常见的真菌，酵母超标原因可能是因为加工过程中原料受污染，也可能是储运条件控制不当导致被污染。《食品安全国家标准 再制干酪》（GB 25192—2010）中规定酵母应该不超过50 CFU/g。酵母污染使食品变酸，破坏食品的色、香、味，降低食品的食用价值。