

附件 4

不合格项目解读

一、酱卤肉制品不合格项目菌落总数解读

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 熟肉制品》（GB 2726-2016）中规定，熟肉制品同一批次 5 个样品中任一样品菌落总数检测结果均不允许大于 10^5 CFU/g，不允许 3 个及 3 个以上样品菌落总数检测结果在 10^4 CFU/g 至 10^5 CFU/g 之间。菌落总数超标的原因，可能是食品企业未按要求严格控制原料和生产加工过程的卫生条件，或者接触容器清洗消毒不到位，还有可能是产品灭菌不彻底、包装密封不严、储运条件控制不当等。