

一、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，并非致病菌指标。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。菌落总数超标说明个别企业可能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。如果食品的菌落总数严重超标，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。

二、铅(以 Pb 计)

铅是最常见的重金属元素污染物之一。产品中铅超标的原因，可能是生产企业使用铅含量超标的原料；也可能是食品生产加工过程中生产场所、加工设备中的铅迁移带入，使得终产品铅含量超标。