

## 附件 7

# 部分检验项目的说明

### 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。

本次抽检有 3 批次鲜湿米粉菌落超标。鲜湿米粉由于本身特性，保质期短（多为 8-24 小时），水分含量高，微生物极易繁殖，且我市辖区内的鲜湿米粉多数均是烹调后食用的产品，其微生物会在加工过程中被消灭掉，建议食用鲜湿米粉时最好是经过烹调后再食用。

### 二、大肠菌群

大肠菌群是国内外通用的食品污染常用指示菌之一。食品中检出大肠菌群，提示被致病菌（如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌）污染的可能性较大。本次检出大肠菌群超标的样品均未检出致病菌，结合居民膳食结构、抽检情况等因素综合分析，健康风险较低，但反映该食品卫生状况不达标。

本次抽检有 2 批次鲜湿米粉大肠菌群超标。鲜湿米粉由于本身特性，保质期短（多为 8-24 小时），水分含量高，微生物极易繁殖，且我市辖区内的鲜湿米粉多数均是烹调后食用的产品，其

微生物会在加工过程中被消灭掉，建议食用鲜湿米粉时最好是经过烹调后再食用。

### 三、防腐剂

防腐剂（如山梨酸及其钾盐、脱氢乙酸及其钠盐）是食品添加剂，主要起防腐作用。本次监督抽检发现有3批次粮食加工品样品存在山梨酸及其钾盐超范围使用问题，超标原因可能是企业为了延长产品保质期，或者弥补产品生产过程卫生条件不佳而超范围使用。