附件2

部分不合格项目的小知识

一、菌落总数

菌落总数是反映食品在被加工过程中被污染的程度及卫生质量的重要指标。此次检出不合格的产品依照《食品安全国家标准 方便面》（GB17400—2015）、《秦宗米、面皮》（Q/SXQZ0001S—2017）、《食品安全地方标准 凉皮、凉面》（DBS 61/0011—2016）以及《食品安全地方标准 柳州螺蛳粉》（DBS 45/034—2016）中的规定，菌落总数5次检测的结果均不得超过100000CFU/g，且至少3次检测结果不得超过10000CFU/g。菌落总数超标可能由于产品的加工原料、包装材料受污染，或在生产过程中产品受人员、器具等生产设备、环境的污染等原因导致。

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。此次检出不合格的产品依照《食品安全国家标准 方便面》（GB17400—2015）以及《食品安全地方标准 凉皮、凉面》（DBS 61/0011—2016）中规定，大肠菌群5次检测的结果均不得超过100 CFU/g，且至少3次检测结果不超过10CFU/g。大肠菌群超标可能由于产品的加工原料、包装材料受污染，或在生产过程中产品受人员、工器具等生产设备、环境的污染、有灭菌工艺的产品灭菌不彻底而导致。

三、水分

水分是间接反映食品卫生质量的指标，食品中水分含量的多少，直接影响食品的感官性状，影响胶体状态的形成和稳定。控制食品水分的含量，可防止食品的腐败变质和营养成分的水解。此次检出不合格的产品依照其产品明示的地方标准《食品安全地方标准 柳州螺蛳粉》（DBS 45/034—2016）中规定，水分检测的结果不得超过16.0 g/100g。水分超标可能由于企业原材料把关不严、生产过程以及储运条件控制不当等原因导致。