附件1

部分不合格检验项目小知识

一、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，不是致病菌指标，反映食品在生产过程中的卫生状况。如果食品的菌落总数严重超标，将会破坏食品的营养成分，使食品失去食用价值；还会加速食品腐败变质，可能危害人体健康。《食品安全国家标准 蜜饯》（GB 14884—2016）中规定，一个蜜饯样品中菌落总数的5次检测结果均不得超过10000CFU/g，且至少3次检测结果不超过1000CFU/g。《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099—2015）中规定，一个糕点样品中菌落总数的5次检测结果均不得超过100000CFU/g，且至少3次检测结果不超过10000CFU/g。《食品安全国家标准 饼干》（GB 7100—2015）中规定，一个饼干样品中菌落总数的5次检测结果均不得超过100000CFU/g，且至少3次检测结果不超过10000CFU/g。蜜饯、糕点、饼干中菌落总数超标的原因，可能是企业未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，或者包装容器清洗不到位；也可能与产品包装密封不严，储运条件控制不当等有关。

二、三氯蔗糖

三氯蔗糖又名蔗糖素、蔗糖精，是食品生产中常用的[甜味剂](https://baike.baidu.com/item/%E6%B7%BB%E5%8A%A0%E5%89%82/5134870%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.baidu.com/item/%E7%94%9C%E8%9C%9C%E7%B4%A0/_blank)。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，葡萄酒中不得使用三氯蔗糖。葡萄酒中检出三氯蔗糖的原因，可能是生产企业为改善产品感官而违规添加，也可能是葡萄酒与其他发酵酒或配制酒在生产过程中交叉污染等导致。