附件4

部分不合格项目解读

一、调味品不合格项目菌落总数解读

菌落总数，是判断食品安全的重要指标之一，它被用来判定食品被细菌污染的程度及卫生质量，它反映食品在生产过程中是否符合卫生要求。

菌落总数超标的原因，可能是食品企业未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，或者包装容器清洗消毒不到位；还有可能与产品灭菌不彻底，包装密封不严，储运条件控制不当等有关。