附件 2

关于部分检验项目的说明

（一）菌落总数

菌落总数(aerobic plate count, APC)是指在被检样品的单位质量(g)、容积(mL)或表面积(cm 2)内,所含能在严格规定的条件下(需氧情况培养基及其 pH、培养温度与时间、计数方法等)培养所生成的微生物菌落的数量,以菌落形成单位(CFU)表示。菌落总数是指示性微生物指标,并非致病菌指标。其卫生学意义主要是:一是作为食品被微生物污染程度,即清洁状态的标志,反映食品在生产过程中的卫生状况;二是预测用食品耐保藏性。一般来讲,食品中菌落总数数量越多,食品腐败变质的速度就越快。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;还会加速食品的腐败变质,可能危害人体健康。菌落总数超标说明生产经营企业可能未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件,或使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。