附件8

关于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。菌落总数超标说明个别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。

二、嗜渗酵母计数

嗜渗酵母主要在蜂蜜采集、生产加工等过程中产生，其含量与蜂蜜发酵程度相关。按照《食品安全国家标准 蜂蜜》（GB14963-2011）规定，蜂蜜中嗜渗酵母计数应≤200 CFU/g。嗜渗酵母超标会影响蜂蜜的品质。