不合格项目知识

1、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。

不合格原因：食品生产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彻底；还有可能与产品包装密封不严，储运条件控制不当等有关。

2.苯甲酸及其钠盐

苯甲酸有防止变质发酸、延长保质期的效果，长期食用苯甲酸超标食品会破坏人体肠道正常菌群平衡，严重时危害人体肝脏和肾脏。

不合格原因分析：可能企业在生产过程中过量添加所致。