附件2

部分不合格项目的小知识

一、酵母

酵母是自然界中常见的真菌，酵母超标原因可能是因为加工过程中原料受污染，也可能是储运条件控制不当导致被污染。《食品安全国家标准 再制干酪》（GB 25192—2010）中规定，酵母应不超过50 CFU/g。酵母污染可使食品变酸，破坏食品的色、香、味，降低食品的食用价值。

二、大肠菌群

大肠菌群是国内外通用的食品污染常用指示菌之一。食品中检出大肠菌群，提示有被致病菌（如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌）污染的可能。《食品安全国家标准 豆制品》（GB 2712—2014）中对豆制品的大肠菌群规定5次检测结果均不超过1000CFU/g且至少3次检测结果不超过100CFU/g。大肠菌群超标可能由于产品受到了来自原料、包材、人员、设备等方面的污染，或产品储运条件不当而导致。