### 不合格项目小知识

**酵母**

酵母是自然界中常见的真菌，是评价食品卫生质量的指示性指标。食品中酵母数是指食品检样经过处理，在一定条件下培养后，计数所得1g或1mL检样中所形成的酵母菌落数。食品中酵母严重超标会破坏食品色、香、味，失去其食用价值；长期食用酵母超标的食品，可能危害人体健康。《食品安全国家标准 饮料》（GB 7101—2015）中规定，酵母的最大限量值为20CFU/mL。饮料中酵母数超标的原因，可能是原料或包装材料受到污染，也可能是产品在生产加工过程中卫生条件控制不到位，还可能与产品储运条件不当有关。