附件1

部分不合格检验项目小知识

一、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）污染的可能性较大。如果食品中的大肠菌群严重超标，将会破坏食品的营养成分，使食品失去食用价值；还会加速食品腐败变质，可能危害人体健康。《食品安全国家标准 动物性水产制品》（GB 10136—2015）中规定，即食生制动物性水产制品一个样品中大肠菌群的5次检测结果均不得超过102CFU/g，且至少3次检测结果不得超过10CFU/g。泥螺中大肠菌群超标的原因，可能是产品的加工原料、包装材料受污染，也可能是产品在生产过程中受人员、工器具等的污染，还可能是灭菌工艺灭菌不彻底导致的。

二、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，不是致病菌指标，反映食品在生产过程中的卫生状况。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；还会加速食品腐败变质，可能危害人体健康。《食品安全国家标准 动物性水产制品》（GB 10136—2015）中规定，即食生制动物性水产制品一个样品中菌落总数的5次检测结果均不得超过105CFU/g，且至少3次检测结果不超过5×104CFU/g。水产制品中菌落总数超标的原因，可能是企业未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，也可能与产品包装密封不严或储运条件不当等有关。

三、甲硝唑

甲硝唑是硝基咪唑类抗菌药，对甲硝唑敏感的菌种有拟杆菌属、梭状芽孢杆菌属、产气荚膜梭菌、消化球菌属等。长期食用甲硝唑超标的蜂蜜，可能在人体内蓄积，产生消化道症状、神经系统症状、皮肤症状等。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650—2019）中规定，甲硝唑允许作治疗用，但不得在动物性食品中检出。蜂蜜中检出甲硝唑的原因，可能是在养殖过程中为快速控制疫病，违规加大用药量或不遵守休药期规定，致使产品上市销售时的药物残留量超标。

四、镉（以Cd计）

镉是一种蓄积性的重金属元素，可通过食物链进入人体。长期食用镉超标的食品，可能会对人体肾脏和肝脏造成损害，还会影响免疫系统，甚至可能对儿童高级神经活动有损害。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）中规定，镉（以Cd计）在鲜、冻水产动物（甲壳类）中的限量值为0.5mg/kg。海水蟹中镉超标的原因，可能是其生长过程中富集环境中的镉元素所致。

五、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）

山梨酸及其钾盐抗菌性强，防腐效果好，是目前应用非常广泛的食品防腐剂。长期食用山梨酸及其钾盐超标的食品，可能对肝脏、肾脏、骨骼生长造成危害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）在熟制水产品（可直接食用）最大使用量为1.0g/kg。该批次产品山梨酸及其钾盐的检验结果符合食品安全国家标准规定，但是由于该批次产品包装标签标示为“不加防腐剂”，所以不符合产品包装标签标示要求。熟制水产品中检出山梨酸及其钾盐的原因，可能是企业为增加产品保质期或者为弥补产品生产过程卫生条件不佳而未按标签标示生产。