

## 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，判定食品被细菌污染的程度，反映食品在生产过程中是否符合卫生要求。以便对被检样品做出适当的卫生学评价。菌落总数的多少在一定程度上标志着食品卫生质量的优劣。食品的菌落总数超标，说明其卫生状况达不到基本的卫生要求，将会破坏食品的营养成分，加速食品的腐败变质，使食品失去食用价值。人食用菌落总数超标严重的食品，容易患痢疾等肠道疾病，会引起呕吐、腹泻等症状。

不合格原因：（1）原料带入，原材料生产、贮藏、运输的卫生环境条件把控不严；（2）未严格按照生产工艺条件要求进行生产，加工卫生环境差，生产工具清洁不彻底，设备清洗消毒不完善，人员卫生管理不到位；（3）食品的包装密封性不好，造成二次污染；（4）食品在生产、流通和销售环节中贮藏条件不达标，如未按要求进行冷藏或冷冻处理，造成微生物过度繁殖。

### （二）重金属：铅

铅是一种慢性毒物，能够在生物体内蓄积且排除缓慢的

重金属污染物。人体若长期大量摄入铅含量超标的食品，铅会蓄积在体内，可能影响血液系统、神经系统，会对儿童造成智力发育障碍和表现行为异常。

不合格原因：环境污染带入原料。

### （三）噻虫胺

噻虫胺属新烟碱类杀虫剂，具有内吸性、触杀和胃毒作用，对姜蛆等有较好防效。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用噻虫胺超标的食品，对人体健康可能有一定影响。

不合格原因：在种植环节为快速控制虫害，加大用药量或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售的产品残留量超标。