附件3

食品安全抽样检验
部分不合格检验项目小知识

一、镉(以Cd计

镉是水产制品中最常见的污染重金属元素之一，联合国环境规划署(DNFP)和国际职业卫生重金属委员会将镉列入重点研究的环境污染物，世界卫生组织(WHO)则将其作为优先研究的食品污染物。镉对人体的危害主要是慢性蓄积性，长期大量摄入镉含量超标的食品可能导致肾和骨骼损伤等。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）中规定，干制食品中污染物限量以相应食品原料脱水率或浓缩率折算，脱水率或浓缩率可通过对食品的分析、生产者提供的信息以及其他可获得的数据信息等确定。水产制品中镉不合格可能是水产品养殖过程中对环境中镉元素的富集导致。

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要求。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 饮料》（GB 7101—2015）中规定，独立包装固体饮料同

一批次 5 个样品中菌落总数的检测结果均不得超过 $5x10^4$CFU/g，且最多允许 2 个样品检测结果超过 10^3CFU/g。《食品安全国家标准 食用淀粉》（GB 31637-2016）中规定，食用淀粉同一批次 5 个样品中菌落总数的检测结果均不得超过 10^5CFU/g，且最多允许 2 个样品检测结果超过 10^4CFU/g。《食品安全国家标准 蜜饯》（GB 14884-2016）中规定，蜜饯同一批次 5 个样品中菌落总数的检测结果均不得超过 10^4CFU/g，且最多允许 2 个样品检测结果超过 10^3CFU/g。菌落总数超标可能是个别企业所使用的原辅料初始菌数较高，又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到位，还有可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。

三、铅（以 Pb 计）

铅是最常见的重金属元素污染物之一。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定，肉制品中铅的最大限量值为 0.5mg/kg。铅超标的原因，可能是辅料带入，亦可能是食品生产加工过程中加工设备、容器、包装材料中的铅迁移带入。铅可在人体内积累，长期摄入铅超标的食品可能会影响大脑和神经系统。

四、铝的残留量

铝作为食品添加剂硫酸铝钾的重要成分，经常会添加在食物中作为膨松剂或稳定剂。铝有一定的慢性毒性，长期摄

入铝超标的食品，在体内可造成铝的蓄积，轻者会使食欲减退，引起贫血，重者会表现为神经毒性，使人运动失调、记忆力衰退等。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，豆制品中的铝的残留量应≤100mg/kg。样品中铝残留量超标可能是由于企业超限量添加硫酸铝钾等食品添加剂造成的。

五、孔雀石绿

孔雀石绿属于有毒的三苯甲烷类化学物，既是染料，也是杀真菌、杀细菌、杀寄生虫的药物。《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》（中华人民共和国农业农村部公告第 250 号）中规定，孔雀石绿为禁止使用的药物，在动物性食品中不得检出。孔雀石绿具有潜在的致癌、致畸、致突变的作用。长期食用检出孔雀石绿的食品，会对人体健康有一定影响。

六、恩诺沙星

恩诺沙星属于氟喹诺酮类药物，是一类人工合成的广谱抗菌药，用于治疗动物的皮肤感染、呼吸道感染等，是动物专属用药。恩诺沙星（以恩诺沙星和环丙沙星之和计）在水产品中不得检出。水产品中恩诺沙星超标的原因，可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。

七、甲基异柳磷

甲基异柳磷是一种土壤杀虫剂，对害虫具有较强的触杀和胃毒作用。杀虫广谱、残效期长，是防治地下害虫的优良药剂。《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2019）中规定，甲基异柳磷在豆类蔬菜中的最大残留限量为 0.01mg/kg。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用农药残留超标的食品，对人体健康有一定影响。