附件3

关于部分检验项目的说明

一、 大肠菌群

大肠菌群是指示性微生物指标。如检出大肠菌群，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。《食品安全国家标准 动物性水产制品》（GB 10136-2015）中规定大肠菌群标准值为n=5,c=2,m=10,M=102CFU/g；《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298-2014）规定大肠菌群标准值为n=5,c=0,m=0CFU/mL。自制的生食动物性水产品中大肠菌群超标原因可能是餐饮场所未按要求在加工过程中对环境、人员等卫生条件严格管控，或者和原材料包装密封不严、储运控制不当等有关。桶装饮用水中大肠菌群超标原因可能是水源水防护不当，水体受到污染；部分企业对环境卫生监管不到位，操作不够规范，生产过程中交叉污染；流通环节中,存放时间长,水桶多次循环使用增加了二次污染风险。

二、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)

脱氢乙酸及其钠盐作为一种广谱食品防腐剂，毒性较低，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，餐饮食品（自制）中不得使用脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）。不合格原因可能是企业为防止食品腐败变质，违规使用该添加剂。

三、镉(以Cd计)

镉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，镉在水产品中的最大限量值为2.0mg/kg。水产品中镉超标的原因，可能是其养殖过程中富集环境中的镉元素。镉对人体具有慢性蓄积性的危害，长期摄入镉含量超标的食品，可能导致肾脏和骨骼损伤等健康危害。

四、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐

甲氨基阿维菌素苯甲酸盐是一种微生物源低毒杀虫、杀螨剂，具有活性高、杀虫广谱、可混用性好、持效期长、使用安全等特点。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）中规定，甲氨基阿维菌素苯甲酸盐在豇豆中的最大残留限量为0.015mg/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。

五、铜绿假单胞菌

铜绿假单胞菌是一种条件致病菌，广泛分布于水、空气、正常人的皮肤、呼吸道和肠道等，易在潮湿的环境存活，对消毒剂、紫外线等具有较强的抵抗力，对于抵抗力较弱的人群存在健康风险。《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298-2014）规定铜绿假单胞菌标准值为n=5,c=0,m=0，单位为CFU/250mL。桶装饮用水中铜绿假单胞菌超标原因可能是水源水防护不当，水体受到污染；部分企业对环境卫生监管不到位，操作不够规范，生产过程中交叉污染；流通环节中,存放时间长,水桶多次循环使用增加了二次污染风险。

六、霉菌

霉菌是常见的真菌，在自然界中广泛存在。食品受霉菌污染后会腐败变质，失去其食用价值。《食品安全国家标准 冲调谷物制品》（GB 19640-2016）中规定，方便食品中规定霉菌的标准值为n=5,c=2,m=50,M=102CFU/g。方便食品中霉菌超标的原因，可能是原料或包装材料受到霉菌污染；也可能是产品在生产加工过程中环境或生产设备卫生状况不佳；还可能与产品储运条件控制不当有关。