附件3

关于部分检验项目的说明

一、亚硝酸盐(以NO2-计)

亚硝酸盐能一定程度上反映水体被污染的情况。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB2762-2017）中规定，亚硝酸盐在包装饮用水中最大限量值为0.005mg/L（以NO2-计）。水中的亚硝酸盐可由硝酸盐转化而来，硝酸盐有天然来源和人为来源，水体被细菌污染后，在一定温度下细菌会释放出硝酸盐还原酶，将水中的硝酸盐还原成亚硝酸盐，另外如果消毒控制不当，也会导致输水系统中亚硝酸盐浓度升高。

二、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，主要用来评价食品清洁度，反映食品在生产过程中是否符合卫生要求。菌落总数超标将会破坏食品的营养成分，加速食品的腐败变质，使其失去食用价值。《食品安全国家标准 动物性水产制品》（GB 10136-2015）规定菌落总数标准值为n=5,c=2,m=5×10⁴,M=10⁵CFU/g。造成菌落总数超标的原因，可能是生产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、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。《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=102，单位为CFU/g；《食品安全国家标准 冷冻饮品和制作料》（GB 2759-2015）中规定大肠菌群标准值为n=5，c=2，m=10，M=102，单位为CFU/g。造成大肠菌群超标的原因可能是由于产品在生产过程中受到人员、工器具等生产设备、环境的污染，以及有灭菌工艺的产品灭菌不彻底等因素而导致。