附件2

**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，并非致病菌，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。菌落总数超标可能由于原料、包材或生产加工过程受微生物污染，生产加工过程中工艺把关不严，人员、设备和环境的清洗消毒不到位，产品杀菌不彻底或在储运过程中未能持续保持储运条件等原因造成。

**二、N-二甲基亚硝胺**

N-二甲基亚硝胺是N-亚硝胺类化合物的一种。食品中N-二甲基亚硝胺超标，表明该食品卫生状况不达标。食用N-二甲基亚硝胺含量不超标的食物，不会对身体造成健康危害，但一次摄入N-亚硝基化合物含量较多或多次摄入含N-亚硝基化合物超标的食物，可能引起急性中毒，主要症状为头晕、乏力、肝实质病变等。超标原因可能是用于生产该批次食品的原料腐败所致；或者是生产企业在腌制、熏、腊等加工过程中工艺控制不严。