关于部分不合格项目的说明

1、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，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。本次检出菌落总数超标的产品未检出致病菌，结合居民膳食结构、抽检情况等因素综合分析，健康风险较低。菌落总数超标说明企业可能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。

2、二氧化硫残留量

二氧化硫（以及焦亚硫酸钾、亚硫酸钠等添加剂）是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，使用后均产生二氧化硫残留，进入人体内后最终转化为硫酸盐并随尿液排出体外。少量二氧化硫进入人体不会对身体带来健康危害，但若过量食用会引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》规定不得在水产制品中使用二氧化硫，本次双节监督抽检发现1批小目鱼干样品中有检出，原因可能与在小目鱼捕捞和运输中未严格控制保鲜剂用量有关，或是个别生产者使用劣质原料以降低成本，其后为了提高产品色泽而超范围超限量使用二氧化硫，还有可能是为增加产品的保质期，防止霉变生虫，违规对其进行二氧化硫熏蒸或添加。