附件3

食品安全监督抽检部分不合格检验项目

小知识

**一、菌落总数**

菌落总数是指示性微生物指标，并非致病菌指标。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。食品的菌落总数严重超标，将会破坏食品的营养成分，加速食品的腐败变质，使食品失去食用价值。菌落总数超标，可能是企业所使用的原辅料初始菌数较高，或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，还有可能是产品包装密封不严，储运条件控制不当等导致。

**二、镉(以Cd计)**

镉是最常见的重金属元素污染物之一。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会导致肾和骨骼损伤等健康危害。

**三、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。鱼中检出孔雀石绿的原因，可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。食用检出孔雀石绿的食品，可能对人体有致癌、致畸、致突变等危害。