附件4

消费提示 风险解析——

关于部分不合格检验项目的小知识

**一、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。大肠菌 群并非细菌学分类命名，而是卫生细菌领域的用语，它不代表某 一个或某一属细菌，而指的是具有某些特性的一组与粪便污染有 关的细菌。其分布较广，在动物粪便和自然界广泛存在。人、畜 粪便对外界环境的污染是大肠菌群在自然界存在的主要原因，因 此大肠菌群被作为国内外通用的食品污染常用指示菌之一，是衡 量食品卫生状况的重要微生物指标。 大肠菌群数值的高低，表明了粪便污染的程度，也反映了对 人体健康危害性的大小。如果使用大肠菌群严重超标的餐饮具进 食，可能会有更大概率摄入一些肠道致病菌，比如沙门氏菌、志 贺氏菌、致病性大肠杆菌等，可能会引起肠道传染病或食物中毒。 如果食品中大肠菌群不合格，说明食品存在卫生质量缺陷，提示 该食品中存在被肠道致病菌污染的可能，对人体健康具有潜在危 害，尤其对老人、小孩的危害更大。 根据《GB 14934-2016 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》中 规定餐饮具中大肠菌群不得检出。

**二、镉(以 Cd 计)**

镉（以Cd计）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（以Cd计）在水产品双壳类、腹足类、头足类、棘皮类中最大限量为2.0mg/kg。水产品中镉（以Cd计）超标可能是水产品养殖过程中对环境中镉元素的富集。镉对人体的危害主要是慢性蓄积性，主要累积在肝、肾、陕腺、甲状腺和骨骼中，使肾脏器官等发生病变，并影响人的正常活动，造成贫血、高血压等病症，长期大量摄入镉含量超标的食品可能导致肾和骨骼损伤等。