附件2

部分不合格项目的小知识

一、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。《食品安全国家标准 饮料》（GB 7101—2015）中规定，一个饮料样品的菌落总数5次检测结果均不超过10000CFU/mL且至少3次检测结果不超过100CFU/mL。菌落总数超标可能是由于产品的加工原料、包装材料受污染，或在生产过程中产品受人员、工器具等生产设备、环境的污染等导致，还有可能与产品包装密封不严，储运条件控制不当等有关。如果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。

二、铅

铅是一种常见的重金属，在日常生活和工业生产中使用广泛。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2012）中规定，水果制品中铅的限量值不得超过1.0mg/kg。蜜饯中铅超标可能是企业在生产时未对原料进行严格验收，或为降低产品成本而采用劣质原料，由生产原料或辅料带入到产品中；也可能是食品生产加工过程中的加工设备、容器、包装材料中的铅迁移带入。铅是一种慢性和积累性毒物，进入人体后，少部分会随着身体代谢排出体外，大部分会在体内沉积，危害人体健康。

三、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，如果使用过量，则会造成产品中二氧化硫残留量超标。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB2760—2014）中规定，食用淀粉中二氧化硫残留量应当不超过0.03g/kg。二氧化硫溶于水生成亚硫酸，亚硫酸对胃肠道有刺激作用，还会破坏食品中维生素B1，影响人体对钙的吸收。