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，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。菌落总数超标说明个别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。

二、镉

镉是水产制品中最常见的污染重金属元素之一，联合国环境规划署（DNFP）和国际职业卫生重金属委员会将镉列入重点研究的环境污染物，世界卫生组织（WHO）则将其作为优先研究的食品污染物。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2012）中规定鲜冻水产动物鱼类镉的限量≤0.1mg/kg,干制食品中污染物限量以相应食品原料脱水率或浓缩率折算,脱水率或浓缩率可通过对食品的分析、生产者提供的信息以及其他可获得的数据信息等确定。本次检出不合格产品是按照企业提供的脱水率折算限量值进行判定，折算后镉的限量值为≤0.17mg/kg。水产制品中镉不合格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，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。