附件12

关于部分检验项目的说明

一、镉

镉是地壳中的一种重金属元素，广泛应用于冶金、电子、塑料加工等工业领域。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定，甲壳类为0.5 mg/kg，双壳类为2.0 mg/kg (去除内脏)。镉对人体的多系统、多脏器具有毒性作用，进入人体的镉可分布在肝，肾和胎盘中，其中，约有一半蓄积在肾脏中。镉具有很强的蓄积性，生物半衰期约达10-33年，长期低剂量镉暴露主要引起肾脏、骨骼等脏器组织的慢性损伤。同时，镉还具有致癌性，IARC将其列为1类致癌物（即对人类致癌）。

二、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。《食品安全国家标准 饮料》（GB 7101-2015）和《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099-2015）对饮料和糕点的菌落总数有作相应规定。菌落总数超标可能是个别企业所使用的原辅料初始菌数较高，又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。

三、霉菌

霉菌是自然界中常见的真菌，食品中霉菌超标原因可能是加工用原料受霉菌污染，或者是产品存储、运输条件控制不当导致流通环节抽取的样品被霉菌污染。霉菌污染可使食品腐败变质，破坏食品的色、香、味，降低食品的食用价值。