

关于部分检验项目的说明

（一）菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，不是致病菌指标，反映食品在生产过程中的卫生状况。如果食品的菌落总数严重超标，将会破坏食品的营养成分，使食品失去食用价值，还会加速食品腐败变质。《非预包装即食食品微生物限量》(DBS44/006-2016) 中规定，第二类食品熟肉制品的菌落总数指标满意等级为 $< 10^5$ CFU/g、可接受等级为 $10^5 - < 10^6$ CFU/g、不合格等级为 $\geq 10^6$ CFU/g，第三类食品熟制凉拌菜的菌落总数指标满意等级为 $< 10^6$ CFU/g、可接受等级为 $10^6 - < 10^7$ CFU/g、不合格等级为 $\geq 10^7$ CFU/g。餐饮食品熟肉制品和凉拌菜中菌落总数检测结果不合格表明食品的卫生状况欠佳，可能是经营者未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，也可能与储运条件控制不当等有关。

（二）铅（以 Pb 计）

铅是一种常见的重金属元素污染物。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762-2022) 中规定，在新鲜蔬菜（芸薹类蔬菜、叶菜蔬菜、生姜、薯类除外）中铅（以 pb 计）限量值为 0.1mg/kg，在芸薹类蔬菜、生姜、薯类中铅（以 pb 计，限量值为 0.2mg/kg。铅超标的原因可能是蔬菜种植

过程中对环境中铅元素的富集。

（三）噻虫嗪

噻虫嗪是一种全新结构的第二代烟碱类高效低毒杀虫剂，用于叶面喷雾及土壤灌根处理，其施药后迅速被内吸，并传导到植株各部位，对刺吸式害虫如蚜虫、飞虱、叶蝉、粉虱等有良好的防效。噻虫嗪属于低毒农药，一般不会引起中毒事故。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）中规定，噻虫嗪在葱中的最大残留限量为0.3mg/kg。噻虫嗪残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害，加大用药量或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售的产品中残留量超标。