

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，在肉制品(畜禽内脏制品除外)中铅（以 pb 计）限量值为 0.3mg/kg。铅超标的原因：1、养殖过程中动物饲料或饮水中可能含有铅；2、

极少数为改善色泽或保质期，违规使用含铅物质（如工业盐、劣质硝酸盐）。

（三）孔雀石绿

孔雀石绿属于有毒的三苯甲烷类化学物，既是染料，也是杀真菌、杀细菌、杀寄生虫的药物。《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》（中华人民共和国农业农村部公告第 250 号）中规定，孔雀石绿为禁止使用的药物，在动物性食品中不得检出。孔雀石绿具有潜在的致癌、致畸、致突变的作用。长期食用检出孔雀石绿的食物，会对人体健康有一定影响。