

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，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。

本次监督抽检发现 1 批次水果制品样品、1 批次方便食品样品存在菌落总数超标的情况，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、铅

铅属于重金属污染物指标。铅对人体的危害主要是慢性蓄积性，长期大量摄入铅含量超标的食品可能导致神经系统、泌尿系统等损伤风险。《食品安全地方标准 代用茶和调味茶》（DBS 45/006—2013）规定代用茶铅(以 Pb 计) $\leq 2.0\text{mg/kg}$ 。

本次监督抽检发现有 1 批次茶叶及相关制品样品存在铅超标的情况，超标的原因可能是使用了铅含量超标的原料，也不排除从生产设备迁移入食品的可能。

三、二氧化硫残留量

二氧化硫是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，进入人体内后最终转化为硫酸盐并随尿液排出体外。少量二氧化硫

进入人体不会对身体带来健康危害,但若过量食用会引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。

本次监督抽检发现蔬菜制品 4 批次样品和水果制品样品 3 批次样品存在二氧化硫超标及 1 批次炒货食品及坚果制品样品超范围使用二氧化硫的情况,原因可能是个别生产者使用劣质原料以降低成本,其后为了提高产品色泽而超范围超限量使用二氧化硫;也有可能是为增加原料的保质期,防止霉变生虫,而超范围超限量使用二氧化硫;或是使用时不计量或计量不准确。