附件2

部分不合格项目的小知识

一、菌落总数

菌落总数是国内外通用的食品污染常用指示菌，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。菌落总数超标说明了食品受生物性污染的程度，食品受污染越严重，菌落总数越多。

二、大肠菌群

大肠菌群是国内外通用的食品污染常用指示菌之一。大肠菌群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。对于冷冻饮品打开包装后要尽快吃完，如果没有吃完，贮存于冰箱中也不要时间太长，避免细菌感染。

三、铜绿假单胞菌

铜绿假单胞菌是一种致病菌，广泛分布于各种水、空气、正常人的皮肤、呼吸道和肠道等，易在潮湿的环境存活，对消毒剂、紫外线等具有较强的抵抗力，铜绿假单胞菌超标对抵抗力较弱的人群存在一定的健康风险，如抵抗力差的老人和小孩。《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298-2014）中规定铜绿假单胞菌不得检出。饮用水中铜绿假单胞菌超标可能是原料水体受到感染，生产过程中卫生控制不严格，杀菌不彻底，如从业人员未经消毒的手直接与水体或容器内壁接触；或者是包装材料清洗消毒不当所致。

四、呋喃西林代谢物

呋喃西林是一种硝基呋喃类抗生素。依据农业部公告第560号《兽药地方标准废止目录》中规定呋喃西林列为禁止使用的药物，原药及代谢物在动物性水产品中不得检出。呋喃西林及其代谢物在动物源性食品中的残留可以通过食物链传递给人类，长期摄入可能对人体健康产生一定影响。

五、镉(以Cd计)

镉是自然界存在的一种元素。依据GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》规定,海水虾镉（以Cd计）≤0.5mg/kg。镉化合物不易被肠道吸收，但可经呼吸被体内吸收，长期积存可能对人体健康产生一定影响。造成水产品中镉超标的原因可能是由于水产品的生长环境被镉污染，导致镉含量超过国家标准。