

## 附件 3

# 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，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 熟肉制品》（GB 2726—2016）中规定熟肉制品（除发酵肉制品外），一个样品的 5 次检测结果均不得超过  $10^5$ CFU/g 且至少 3 次检测结果不超过  $10^4$  CFU/g；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。

### （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。食品中检出大肠菌群，提示被致病菌（如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌）污染的可能性较大。如果食品中的大肠菌群严重超标，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，可能危害人体健康。食品中大肠菌群数超标的原因，可能是产品的加工原料、包装材料受污染，也可能是产品在生产过程中受人员、工器具等的污染，还可能是灭菌工艺灭菌不彻底导致的。

### （三）黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>

黄曲霉毒素 B<sub>1</sub> 是一种强致癌性的真菌毒素。食用黄曲霉毒素 B<sub>1</sub> 超标的食品，可能对肝脏造成损害。《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761—2017）中规定，黄曲霉毒素 B<sub>1</sub> 在花生及其制品中的最大限量值为 20 μg/kg。花生油中黄曲霉毒素 B<sub>1</sub> 超标的原因，可能是生产企业使用的原料因储存条件不当产生了黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>；也可能是生产加工过程中卫生条件控制不严格；还可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。