附件5

关于部分检验项目的说明

一、镉（以Cd计）

镉是最常见的重金属元素污染物之一。镉对人体的危害主要是慢性蓄积性，长期大量摄入镉含量超标的食品可能会导致肾和骨骼损伤等健康危害。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定，镉在去除内脏后的蟹类中的最大限量为0.5mg/kg。

水产品中镉（以Cd计）超标的原因，可能是养殖过程中对环境中镉的富集。

二、胭脂红

胭脂红为水溶性偶氮类着色剂，在食品行业中应用广泛，可改善食品的外观和色泽。胭脂红属于安全性较高的合成色素，长期大量食用胭脂红超标的食品，可能会对人体肝脏产生一定影响。

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，腌腊肉制品中不得使用胭脂红。腌腊肉制品中检出胭脂红可能是生产企业为增加产品卖相，或者弥补原料品质较低而超范围超量使用。

三、过氧化值

过氧化值表示油脂和脂肪酸等被氧化程度的一种指标，用于说明样品是否因已被氧化变质。油脂含量较高的食品通过检测其过氧化值来判断其质量和变质程度。食用过氧化值超标的食品可能引起腹泻，损害肝脏。

过氧化值超标的原因可能是产品在储存过程中环境条件控制不当，导致油脂酸败；也可能是原料中的脂肪已经氧化，原料储存不当，未采取有效的抗氧化措施，使得产品油脂氧化。

四、亚硝酸盐

亚硝酸盐主要包括亚硝酸钠和亚硝酸钾，作为护色剂和防腐剂，可使肉制品呈现鲜艳的红色，也能够抑制肉毒梭菌的生长和繁殖。亚硝酸盐进入血液后可将血液中的亚铁血红蛋白氧化成高铁血红蛋白，且在酸性条件下（如胃液中）易与胺类物质发生反应，生成亚硝基化合物。一次性食入0.2-0.5g亚硝酸盐会引起轻度中毒，食入3克会引起重度中毒。中毒后可能造成人体组织缺氧，严重时甚至引起死亡。

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB2760-2014）规定，亚硝酸钠和亚硝酸钾在腌腊肉制品、酱卤肉制品中，最大使用量为0.15g/kg，残留量（以亚硝酸钠计）不超过30mg/kg。肉制品中亚硝酸盐超标，可能是生产企业在生产过程中未准确计量或使用复配添加剂时未准确计量而导致超标；或者是为延长保质期而超量添加。

五、微生物指标

菌落总数和大肠菌群均是食品微生物检验中的重要指标，主要评价食品的洁净度，反映产品在生产加工过程中是否符合卫生要求及受致病菌污染的可能性。菌落总数超标的食品，其中的微生物将会破坏食品的营养成分，加速食品的腐败变质，使食品失去食用价值。食品中检出大肠菌群，表明食品受到人和动物的粪便污染，提示食品被致病菌（如沙门氏菌、致病性大肠杆菌等）污染的可能性较大。

造成生食鱼生微生物指标超标主要原因包括：①刀具、砧板等制作鱼生的工具杀菌不彻底；②鱼生加工制作过程中受人员或环境的污染；③加工制作过程中受人员或环境的污染。