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、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，提示食品被致病菌污染的可能性较大。

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。