附件3

关于部分检验项目的说明

一、铅

铅是常见重金属污染物，是一种严重危害人体健康的重金属元素。在长期摄入铅后，会对机体的血液系统、神经系统产生损害，尤其对儿童生长和智力发育的影响较大。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）中规定，铅在糖果中的最大限量值为0.5mg/kg。糖果中铅检测值超标的原因，可能是食品在生产过程中直接接触铅，涉及到盛装食品的器皿；或者由于生产工艺的原因，直接加入的食品原材料在生长、生产过程中通过土壤、空气、水等途径产生铅污染，导致终产品铅污染。

二、菌落总数

菌落总数是指在被检样品的单位质量、容积或表面积内，所含能在严格规定的条件下培养所生成的微生物菌落的数量。如果食品的菌落总数严重超标，将会破坏食品的营养成分，使食品失去食用价值；还会加速食品的腐败变质，可能危害人体健康。《食品安全国家标准 保健食品》（GB 16740-2014）中规定，保健食品同一批次产品1个样品的菌落总数检测结果不得超过1.4×10⁶CFU/g。保健食品中菌落总数检测值超标的原因，可能是生产经营企业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。

三、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。《食品安全国家标准 保健食品》（GB 16740-2014）中规定，保健食品同一批次产品1个样品的大肠菌群检测结果不得超过24MPN/g。保健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。

四、霉菌和酵母

霉菌和酵母是常见的真菌，霉菌数和酵母数是评价食品卫生质量的指示性指标，作为判定食品被霉菌和酵母污染程度的标志。食品中霉菌数和酵母数是指食品检样经过处理，在一定条件下培养后，计数所得1g或1mL检样中所形成的霉菌菌落数和酵母菌落数。如果食品中的霉菌和酵母严重超标，将会破坏食品的营养成分，使食品失去食用价值；长期食用霉菌和酵母超标的食品，可能会危害人体健康。《食品安全国家标准 保健食品》（GB 16740-2014）中规定，保健食品同一批次产品1个样品的霉菌和酵母检测结果不得超过50CFU/g。保健食品中霉菌和酵母数超标的原因，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，还可能是与产品储运条件控制不当有关。

五、柠檬黄

柠檬黄又名食用黄色4号，水溶性偶氮类化合物，是常见的人工合成着色剂，在食品生产中应用广泛。如果长期摄入柠檬黄超标的食品，可能对人体肝脏等造成损害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，柠檬黄在速冻面米食品中为不得使用。速冻面米食品中检出柠檬黄的原因，可能是企业为了让产品色泽更鲜艳好看，掺假造假滥用色素。