

附件 4

部分检验项目小知识

一、镉（以 Cd 计）

镉是最常见的重金属元素污染物之一。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）中规定，新鲜蔬菜中镉的最大残留限量值为 0.05mg/kg。韭菜中镉超标的原因，可能是其生长过程中富集环境中的镉元素。

二、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。

本次监督抽检有 1 批次菌落超标。菌落总数超标说明个别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。食品中菌落总数超标，将会破坏食品营养成分，加速食品腐败变质。

三、胭脂红

胭脂红是常见的人工合成着色剂，在现代食品业中应用广泛。相比于天然色素，具有着色力强、性质稳定等特点。可能是生产企业使用了添加胭脂红的原辅料，也可能是为改善产品色泽没按产品配方要求生产。