

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，主要反映食品在生产经营过程中是否符合卫生要求。菌落总数超标说明个别企业可能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、氯霉素

氯霉素属广谱抗生素，为高效广谱抗菌药，特别是对伤寒杆菌及其他沙门氏菌有特效。但氯霉素有较强的副作用，如果氯霉素在食用动物产品中残留，可通过食物链传给人类，长期微量摄入氯霉素，不仅使人体肠道正常菌群失调，而且还会引起多种疾病，对人类的健康造成危害。造成氯霉素超标的原因有可能是：由于氯霉素对很多不同种类的微生物均起作用且价钱低廉，所以在养殖过程中，部分生产者未达到除虫防害、防治疾病、提高产量的目的而滥用氯霉素。

三、二氧化硫

二氧化硫是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，进入人体后最终转化为硫酸盐并随尿液排出体外。少量二氧化硫进入人体不会对身体带来健康危害，但若过量食用会引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。

通常情况下该物质以焦亚硫酸钾、焦亚硫酸钠、亚硫酸钠、亚硫酸氢钠、低亚硫酸钠等亚硫酸盐的形式添加于食品中，或采用硫磺熏蒸的方式用于食品处理，发挥护色、防腐、漂白和抗氧化的作用。二氧化硫不符合标准的原因可能有，个别生产者为了提高产品色泽超量使用二氧化硫；也有可能是使用时不计量或计量不准确；还有可能是为增加产品的保质期，防止霉变生虫，违规对其进行二氧化硫熏蒸或添加。