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，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。《食品安全国家标准 熟肉制品》（GB 2726—2016）中规定熟肉制品（除发酵肉制品外），一个样品的5次检测结果均不得超过105CFU/g且至少3次检测结果不超过104CFU/g；菌落总数超标可能是个别企业所使用的原辅料初始菌数较高，又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）铅(以Pb计)**

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，人体中理想的含铅量为零。《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（芸薹类蔬菜、叶菜蔬菜、豆类蔬菜、薯类除外）中铅限量值为≤0.1mg/kg。韭菜中检出铅含量超标，主要是蔬菜种植、生产过程中通过土壤、空气、水等途径导致铅污染，也可能是过量使用含铅农药造成农作物的铅污染。长期食用铅超标的食品，对人体健康有一定影响。