

## 部分不合格项目小知识

### 一、铅（以 Pb 计）

铅是最常见的重金属污染物，是一种严重危害人体健康的重金属元素，可在人体内蓄积。长期摄入铅含量超标的食品，会对血液系统、神经系统产生损害。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2022）中规定，水产制品中铅（以 Pb 计）的最大限量值为 1.0mg/kg。水产制品铅（以 Pb 计）检验值超标的原因，可能是生产企业使用的原料中铅含量超标；也可能是生产设备或包装材料中的铅迁移带入。

### 二、大肠菌群

大肠菌群是指示食品污染状况常用的指标之一。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。食用大肠菌群超标严重的食品，可能引起呕吐、腹泻等症状，危害人体健康。

大肠菌群超标的原因，可能是产品所用原料、包装受到污染；也可能是生产加工过程中卫生条件控制不严格，产品在生产加工过程中受人员、工器具等污染，还可能是消毒灭菌工艺杀菌不彻底导致的。