

附件 2

关于部分检验项目的说明

(一) 菌落总数

菌落总数(aerobic plate count, APC)是指在被检样品的单位质量(g)、容积(mL)或表面积(cm^2)内,所含能在严格规定的条件下(需氧情况培养基及其 pH、培养温度与时间、计数方法等)培养所生成的微生物菌落的数量,以菌落形成单位(CFU)表示。菌落总数是指示性微生物指标,并非致病菌指标。其卫生学意义主要是:一是作为食品被微生物污染程度,即清洁状态的标志,反映食品在生产过程中的卫生状况;二是预测用食品耐保藏性。一般来讲,食品中菌落总数数量越多,食品腐败变质的速度就越快。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。

(二) 镉

镉(cadmium)是一种蓄积性的重金属元素,主要损害肾脏、骨骼和消化系统。人体通过食物摄入镉之后,大约 50%的镉都分布在肾脏中,15%分布在肝脏中,20%分布在肌肉中,而骨骼中镉的分布是极少量的。由于镉排泄缓慢,可对肾脏和肝脏造成巨大伤害,还可以造成骨质疏松和软化,日本因镉中毒出现过一痛痛病^{II}。此外,镉干扰膳食中铁的吸收和

加速红细胞破坏,可引起贫血;甚至会侵害到免疫系统,继而引发肿瘤。儿童对镉暴露更敏感,长期低剂量镉暴露,不仅影响肾脏和骨骼的正常发育,还会影响免疫系统的正常功能与发育,并对高级神经活动如学习、记忆有损害作用。联合国粮农组织(FAO)和世界卫生组织食品添加剂联合专家委员会(JECFA)2011年建议其暂定每月耐受摄入量(PTMI)为 $25\mu\text{g/kg bw}$,以确保敏感人群的暴露水平低于可引发肾病变的浓度值。使中国居民膳食镉暴露的主要来源是谷物和蔬菜,而肉类和水产品(包括海产品)是中国沿海几个地区人群镉污染的主要来源。造成镉污染的主要原因有:含镉的废水等污染农作物和饲料,对食品造成镉污染;玻璃、陶瓷类容器或食品包装材料中含有的镉迁移至食品中,造成食品的镉污染。