附件2：

关于部分检验项目的说明

1. 大肠菌群：大肠菌群是国内外通用的食品污染常用指示菌之一。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。GB 14934-2016 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具中规定，消毒餐（饮）具的大肠菌群检测结果为不得检出。导致大肠菌群数超标的原因，可能是产品的加工原料、包装材料受污染，也可能是产品在生产过程中受人员、工器具等的污染，还可能是灭菌工艺灭菌不彻底导致的。
2. 铅（以Pb计）：铅是最常见的重金属污染物，铅超标的原因可能是种植食用农产品的土壤环境受到重金属污染所致，农作物通过根茎吸收土壤中的重金属铅和铅的化合物造成农作物体内铅量富集，从而造成农产品污染。
3. 镉（以Cd计）：镉是一种蓄积性的重金属元素，镉超标的原因可能是种植食用农产品的土壤环境受到重金属污染所致，农作物通过根茎吸收土壤中的重金属镉和镉的化合物造成农作物体内铅量富集，从而造成农产品污染。