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. 氧乐果：氧乐果是一种内吸性强，杀虫活性高的杀虫剂。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）中规定，蔬菜中氧乐果残留限量值不得超过0.02mg/kg。蔬菜中氧乐果检出超标的原因可能是种植户为起到更好的杀虫效果，超限量使用氧乐果作为杀虫剂导致的。大部分喷洒的氧乐果会逸散在周围的土壤，大气，水体中，造成生态系统的污染，有可能会对环境生物产生潜在危害；蔬菜中残留的氧乐果进入人体后对体内胆碱酯酶有抑制作用，可能会对人体造成各种急慢性毒性，甚至致癌致突变。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用农药残留超标的食品，对人体健康有一定影响。
3. 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—2017）中规定，姜中铅污染限量值不得超过0.1mg/kg。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。