附件2：

关于部分检验项目的说明

1.铅(以Pb计)：铅是常见的重金属污染物之一。铅对人体具有慢性蓄积性的危害，长期摄入铅超标的食品，可能对人体神经系统、造血系统、心血管系统和泌尿系统造成损害。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）中规定，生姜中铅(以Pb计)的限量值为0.2mg/kg。姜中铅(以Pb计)检测值超标的原因，可能是在培植过程中受到土壤、水体等污染，或因使用了含铅污染的农药。

2.山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)：山梨酸及其钾盐抗菌性强，防腐效果好，是目前应用非常广泛的食品防腐剂。长期食用山梨酸及其钾盐超标的食品，可能对肝脏、肾脏、骨骼生长造成危害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，糕点中山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）的最大使用量为1.0g/kg。糕点中山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）检测值超标的原因，可能是企业为延长产品保质期或者弥补产品生产过程中卫生条件不佳而超限量使用，也可能是在使用过程中未准确计量。

3.铜绿假单胞菌：铜绿假单胞菌是一种条件致病菌，广泛分布于水、空气、正常人的皮肤、呼吸道和肠道等。《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298-2014）中规定，其他类饮用水同批次5个独立包装产品中均不得检出铜绿假单胞菌。饮用水中铜绿假单胞菌超标可能是水源防护不当导致水体受到污染；或者生产过程中灌装环境卫生控制不严格，操作不够规范，生产过程中交叉污染。如灌装设备受到污染，消毒不彻底；或者是流通环节中，存放时间长，水桶多次循环使用增加了二次污染风险等。