

附件 2:

关于部分检验项目的说明

1. 铅(以 Pb 计)

铅是一种慢性和积累性毒物，进入人体后，少部分会随着身体代谢排出体外，大部分会在体内沉积，危害人体健康。GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中规定，姜中铅的最大限量值为 0.2mg/kg。姜中铅（以 Pb 计）检测值超标的原因，可能是在其生长过程中富集了环境中的铅。

2. 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯

氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯是一种广谱、高效拟除虫菊酯类杀虫剂，具有触杀和胃毒作用为主，无内吸作用。GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》中规定，氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯在根茎类和薯芋类蔬菜中的最大残留限量值 0.1mg/kg。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯超标的食品，对人体健康有一定影响。根茎类和薯芋类蔬菜中氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害而加大用药量，也可能是未遵守采摘间隔期定，致使上市销售的产品中残留量超标。

3. 大肠菌群

大肠菌群是评价食品卫生质量的重要指标之一，如果使用大肠菌群严重超标的餐饮具进食，可能会引起肠道传染病或食物中毒。在2016年发布2017年实施的GB 14934-2016《食品安全国家标准消毒餐（饮）具》中，就明确了消毒餐（饮）具的卫生要求，明确规定了不得检出大肠菌群。餐具检出大肠菌群通常是由于清洗消毒不彻底、二次污染、水源污染、厨房卫生环境不佳以及人员卫生习惯不良等原因造成的。食用了大肠菌群超标的餐具可能会导致腹泻、肠胃感染等健康问题。

4. 阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）

阴离子合成洗涤剂的主要活性成分是十二烷基苯磺酸钠，是一种低毒的化学物质。根据GB 14934-2016《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》规定，采用化学消毒法的餐（饮）具的阴离子合成洗涤剂应不得检出。如果餐具清洗消毒流程控制不当，会造成洗涤剂在餐具上的残留，对人体健康产生不良影响。餐饮具中阴离子合成洗涤剂超标的原因可能是部分单位使用的洗涤剂不合格或使用量过大，未经足够量清水冲洗或餐具漂洗池内清洗用水重复使用或餐具数量多，造成交叉污染，进而残存在餐（饮）具中。

5. 菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，并非致病菌指标，主要用来评价食品清洁度，反映食品在生产过程中是否符合卫生要求。食品的菌落

总数严重超标，将会破坏食品的营养成分，加速食品的腐败变质，使食品失去食用价值。根据 DBS44/ 006-2024《食品安全地方标准 餐饮服务非预包装即食食品微生物限量》规定，熟肉制品中菌落总数不得 $\geq 10^6$ CFU/g。菌落总数不合格可能由以下原因导致：1. 生产者未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件；2. 包装容器清洗消毒不到位。

6. 咪鲜胺和咪鲜胺锰盐

咪鲜胺和咪鲜胺锰盐是一种广谱高效杀菌剂。一般只对皮肤、眼有刺激症状，经口中毒低，无中毒报道。相关研究未见遗传毒性和致癌性。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用咪鲜胺超标的食品，对人体健康可能有一定影响。根据 GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》规定，山药中咪鲜胺和咪鲜胺锰盐的最大残留限量为 0.3mg/kg。超标原因可能是种植过程中为控制病害，违规加大用药量或未遵守安全间隔期规定，导致上市销售时药物残留未降解至安全水平。