

附件 2

关于部分检验项目的说明

1. 大肠菌群

大肠菌群是评价食品卫生质量的重要指标之一，根据 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。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。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。

2. 吡唑醚菌酯

吡唑醚菌酯为杀菌剂，属于甲氧基氨基甲酸酯类，通过抑制菌株的呼吸作用，进而达到杀菌的效果。根据 GB 2763-2021《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》中的规定，荔枝中吡唑醚菌酯的残留量不得超过 0.1mg/kg。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用吡唑醚菌酯超标的食品，对人体健康可能有一定影响。荔枝中吡唑醚菌酯超标的原因可能是为快速控制虫害，加大用药量或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售的产品中残留量超标。

3. 氟霜唑

氰霜唑是一种新型低毒杀菌剂，主要用于防治农作物病害。根据 GB 2763-2021《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》中的规定，荔枝等水果中氰霜唑残留量不得超过 0.02mg/kg。荔枝样品中氰霜唑超标，主要原因可能是种植过程中为控制病害超量使用或未遵守采摘间隔期规定。

4. 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。根据 GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》中的规定，山药中咪鲜胺和咪鲜胺锰盐的最大残留限量为 0.3mg/kg。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。其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。

5. 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。根据 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中的规定，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。