附件2

本次检验不合格项目的说明

一、二氧化硫残留量

二氧化硫（以及焦亚硫酸钾、亚硫酸钠等添加剂）对食品有漂白、防腐和抗氧化作用，是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，使用后均产生二氧化硫残留。摄入少量二氧化硫，可在人体内经酶转化后由尿液排出体外，一般不会对人体健康造成不良影响，但如果长期过量摄入二氧化硫，可能会对健康不利。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760—2024）中规定，香辛料类不得使用二氧化硫。香辛料类中检出二氧化硫残留量的原因，可能是加工过程中，超范围使用亚硫酸盐等漂白剂，以达到漂白和防腐的作用，从而导致产品中二氧化硫残留不符合要求。

二、阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)

阴离子合成洗涤剂主要成分是十二烷基苯磺酸钠，是洗洁精的主要成分，是一种低毒物质，因其使用方便、易溶解、稳定性好、成本低等优点被广泛使用。阴离子合成洗涤剂可影响生活饮用水的质量，是饮用水质量检测的重要指标之一，也是消毒餐（饮）具质量评价的重要指标之一。如果餐（饮）具清洗过程中控制不当，会造成洗涤剂在水体或餐具上的残留过量，对人体健康产生不良影响。

三、铅(以Pb计)

铅是一种常见的重金属元素污染物，长期食用铅含量超标的食品，可能会对人体的血液系统、神经系统产生损害，尤其对儿童生长和智力发育的影响较大。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB2762-2022）中规定，生姜中铅超标的原因可能是可能是种植过程对环境中铅元素的富集。

四、大肠埃希氏菌

大肠埃希氏菌是肠出血性大肠埃希氏菌的一种血清型，属于食源性致病菌。具有较强的耐酸性，pH2.5-3.0可耐受5小时；耐低温，能在冰箱内长期生存；在水中可存活数周至数月；不耐热，75℃条件下1分钟即被灭活；对氯敏感，可被浓度为1mg/L的余氯杀灭。

对人的危害是引起出血性腹泻和肠炎，临床症状为突然发生剧烈腹痛和水样腹泻，数天后出现出血性腹泻，可发热或不发热。牛肉、生奶、鸡肉及其制品，蔬菜、水果及制品等均可能是污染源。

大肠埃希氏菌不合格原因可能有餐饮加工人员带菌造成污染，或者原料污染、加工过程卫生条件控制不当、杀菌不彻底、储运不当，或者制作过程中产品的交叉污染。

五、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，并非致病菌指标。其卫生学意义主要是：一是作为食品被微生物污染程度，即清洁状态的标志，反映食品在生产过程中的卫生状况；二是预测食品耐保藏性。一般来讲，食品中菌落总数数量越多，食品腐败变质的速度就越快。如果食品的菌落总数严重超标，将会破坏食品的营养成分，使食品失去食用价值；还会加速食品的腐败变质，可能危害人体健康。

六、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。造成大肠菌群超标的原因，可能是产品的加工原料、包装材料受污染，或在加工过程中产品受人员、工器具等生产设备、环境的污染、有灭菌工艺的产品灭菌不彻底。