附件2

本次检验不合格项目的说明

一、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)

脱氢乙酸及其钠盐作为一种广谱食品防腐剂，对霉菌和酵母菌的抑制能力强，为苯甲酸钠的2～10倍，在高剂量使用时能抑制细菌。脱氢乙酸毒性较低，按标准规定的范围和使用量使用是安全的,能被人体完全吸收，并能抑制人体内多种氧化酶，长期过量摄入脱氢乙酸及其钠盐会危害人体健康。

根据国家卫生健康委、市场监管总局发布的《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB2760-2024），自2025年2月8日起，脱氢乙酸钠（脱氢乙酸及其钠盐）不再用于面包、糕点、果蔬汁（浆）等7类食品。

二、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。

三、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。

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。

五、噻虫胺

噻虫胺是新烟碱类中的一种杀虫剂，属于一类高效安全、高选择性的新型杀虫剂，具有触杀、胃毒和内吸活性。主要用于水稻、蔬菜、果树及其他作物上防治蚜虫、叶蝉、飞虱等害虫的杀虫剂。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用噻虫胺超标的食品，对人体健康可能有一定影响。按照《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，噻虫胺在姜的最大残留限量值为0.2 mg/kg。姜中噻虫胺残留量超标的原因，可能是为了快速控制虫害，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。