附件2：

关于部分检验项目的说明

1. 丙环唑：丙环唑是一种具有保护和治疗双重作用的内吸性三唑类杀菌剂。具有杀菌谱广泛、活性高、毒性低、杀菌速度快、持效期长、内吸传导性强等特点，是经济作物类专用杀菌剂。《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，丙环唑在葱中的最大残留限量值为0.5mg/kg。食用丙环唑超标的食品可能会对人体健康造成潜在危害，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。丙环唑超标的原因可能是为快速控制托腭菌属、柑橘黄龙病、根腐病等多种病害，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。
2. 铅(以Pb计)：铅(以Pb计)是最常见的重金属元素污染物之一。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2022）规定姜中铅的最大限量值为0.2mg/kg。铅可在人体内积累，长期摄入铅超标的食品会严重影响大脑和神经系统。蔬菜中铅超标的原因，可能是蔬菜种植过程中对环境中铅元素的富集。
3. 菌落总数：《广东省食品安全地方标准 非预包装即食食品微生物限量》（DBS44/ 006-2016）中规定，粥中的菌落总数≥105评价等级为不合格，熟肉制品的菌落总数≥106评价等级为不合格。如果菌落总数只是轻微超标，且摄入的食物能够迅速被身体新陈代谢消化吸收，通常不会立即引发明显的不适。当菌落总数严重超标时，说明食物中致病菌较多，这些病菌会破坏胃肠道内正常的菌落环境，可能引发胃肠炎，导致腹泻、恶心、呕吐等症状。菌落总数超标的原因有多种，比如原料不新鲜或贮存环境不达标，导致原料本身带有大量细菌；加工设备、操作工具和生产环境的卫生消毒控制不严，或者操作人员手部卫生状况差，都可能引入细菌或其他微生物；食品加工过程中的交叉污染，如生熟食品未分开处理，或同一加工设备用于处理不同种类的食品等。