附件3

关于部分检验项目的说明

1. 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)

苯甲酸及其钠盐是食品工业中常用的一种防腐剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。

1. 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。餐饮具检出大肠菌群超标，健康风险较低，但反映该餐饮具自消毒卫生状况不达标。有可能是餐饮单位消毒灭菌不彻底，未严格按照卫生操作规范要求进行消毒，致使餐饮具清洗及消毒效果不好；也有可能是餐饮具虽然已经消毒，却因保洁措施不到位造成二次污染。

1. 恩诺沙星

恩诺沙星属于喹诺酮类合成抗菌药，用于治疗动物的皮肤感染、呼吸道感染等。恩诺沙星超标的原因可能是养殖户在养殖过程中为快速控制疫病，违规加大用药量，也可能是养殖户不遵守休药期规定，致使产品上市销售时残留超标。

1. 菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，不是致病菌指标，反映食品在生产过程中的卫生状况。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，还会加速食品腐败变质。

1. 铅（以Pb计）

铅是一种常见的重金属元素污染物。姜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。