

附件4

不合格检验项目说明

一、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、致病性大肠杆菌等）污染的可能性较大。

本次监督抽检发现 5 批次餐饮具样品大肠菌群超标。大肠菌群超标的原因可能是清洗消毒过程中卫生控制不严格，如从业人员未经消毒的手直接与餐饮具内壁接触或者是餐饮具清洗消毒不到位。

二、阴离子合成洗涤剂

阴离子合成洗涤剂主要成分十二烷基苯磺酸钠，是一种低毒物质。十二烷基苯磺酸钠，阴离子表面活性剂。易溶于水，与阴离子、非离子复配伍性好，具有良好的乳化、发泡、渗透、去污和分散性能，泡沫丰富，生物降解快，广泛用于牙膏、香波、洗发膏、洗发香波、洗衣粉、液洗、化妆品以及制药、造纸、建材、化工等行业。

本次监督抽检发现 2 批次餐饮具样品阴离子合成洗涤剂超标。餐饮具中检出阴离子合成洗涤剂，原因可能是餐饮具消毒单位使用的洗涤剂不合格或使用量过大，未经足够量清水冲洗，餐具漂洗池内清洗用水重复使用，餐具数量多，造成交叉污染，进而残存在餐饮具中。

三、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。少量的农药残留一般不会引起人体急性中毒，但长期食用咪鲜胺和咪鲜胺锰盐超标的食品，对人体健康可能会有一定影响。

本次监督抽检发现 1 批次山药样品咪鲜胺和咪鲜胺锰盐超标。山药样品咪鲜胺和咪鲜胺锰盐超标的原因可能是菜农对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用农药。

四、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）

脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）为具有防腐作用的食物添加剂，根据食品安全国家标准和相关产品标准的规定，不允许超范围或超限量使用添加剂。

本次监督抽检发现 1 批次挂面脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）超标。脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）超标的原因可能是企业为了增加产品保质期，或者弥补产品生产过程卫生条件不佳而超范围超限量使用。

五、二氧化硫残留量

二氧化硫是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，进入人体内后最终转化为硫酸盐并随尿液排出体外。少量二氧化硫进入人体不会对身体带来健康危害，但若过量食用会引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。

本次监督抽检发现 1 批次调味品二氧化硫残留量超标。二氧化硫残留量超标的原因可能是个别生产者使用劣质原料以降低成本，其后为了提高产品色泽而超量使用二氧化硫；

也有可能是为增加原料的保质期，防止霉变生虫，而超量使用二氧化硫；或是使用时不计量或计量不准确。

六、铝的残留量(干样品，以 Al 计)

含铝食品添加剂是合法的食品添加剂，按标准使用不会对健康造成危害。根据国家食品安全风险评估专家委员会完成的中国居民膳食铝暴露风险评估结果，我国日常膳食中的含铝食品对一般居民健康造成不良影响的可能性不大，但对于长期食用高铝食品的消费者应予以关注。

本次监督抽检发现 **1** 批次淀粉制品铝的残留量超标。铝的残留量超标原因可能是企业为增加产品口感，在生产加工过程中超限量使用含铝添加剂，或者其使用的复配添加剂中铝含量过高。

七、过氧化值

过氧化值主要反映油脂是否氧化变质。随着油脂氧化，过氧化值会逐步升高，虽一般不会对人体的健康产生损害，但严重时会导致肠胃不适、腹泻等症状。

本次监督抽检发现 **1** 批次花生油样品过氧化值不达标。过氧化值超标的原因可能是产品用油已经变质，或者产品在储存过程中环境条件控制不当，导致油脂酸败；也可能是原料中的脂肪已经氧化，原料储存不当，未采取有效的抗氧化措施，使得终产品油脂氧化。此外，植物油精炼不到位也可能造成食用油、油脂及其制品的过氧化值不合格。