

#### 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**6**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**3**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、倍硫磷

倍硫磷是一种广谱、高效的有机磷杀虫剂，对多种害虫有效。《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，豆类蔬菜中倍硫磷的最大残留限量值为0.05mg/kg。食用食品一般不会导致倍硫磷的急性中毒，但长期食用倍硫磷超标的食品，对人体健康也有一定影响。

本次监督抽检发现1批次豇豆倍硫磷超标。豇豆检出倍硫磷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、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。

### 五、酸价（以脂肪计）

酸价主要反映食品中的油脂酸败程度。酸价超标会导致食品有哈喇味，超标严重时所产生的醛、酮、酸会破坏脂溶性维生素，导致肠胃不适。

本次监督抽检发现 **1** 批次花生油样品酸价不达标。酸价不达标的原因是企业原料采购把关不严、生产工艺不达标、产品储藏条件不当，特别是存贮温度较高时易导致食品中的脂肪氧化酸败。

## 六、镉(以 Cd 计)

镉（以**Cd**计）属于重金属污染物指标，对人体的危害主要是慢性蓄积性，长期大量摄入镉含量超标的食品可能导致肾和骨骼损伤风险等。

本次监督抽检发现 **1** 批次小米椒样品镉（以 **Cd** 计）超标。小米椒中检出镉（以 **Cd** 计）超标，原因可能是种植养殖过程中对环境中镉元素的富集导致。