附件4

关于部分检验项目的说明

一、阴离子合成洗涤剂

阴离子合成洗涤剂的主要活性成分是十二烷基苯磺酸钠，是一种低毒的化学物质。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）中规定，消毒餐（饮）具中阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）不得检出。消毒餐（饮）具中检出阴离子合成洗涤剂的原因，可能是用于清洗餐具的洗涤剂不符合标准；也可能是洗涤剂或消毒剂未彻底冲洗干净等。

二、过氧化值(以脂肪计)

过氧化值主要反映食品中油脂是否氧化变质。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。《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099-2015）规定，糕点中的过氧化值（以脂肪计）应不超过0.25g/100g。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。

三、吡虫啉

吡虫啉是烟碱类超高效杀虫剂，具有广谱、高效、低毒、低残留的特点。害虫接触药剂后，中枢神经正常传导受阻，使其麻痹死亡。长期食用吡虫啉超标的食品，可能对人体产生危害。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2019）中规定，吡虫啉在香蕉中的最大残留限量值为0.05mg/kg。香蕉中吡虫啉超标，原因可能是为快速控制虫害加大用药量，或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售时产品中的药物残留量未降解至标准限量以下。

四、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。本次检出大肠菌群不符合产品明示标准及质量要求，未检出致病菌，结合居民膳食结构、抽检情况等因素综合分析，健康风险较低，但反映该食品卫生状况不达标。大肠菌群超标可能由于产品的加工原料、包装材料受污染，或在生产过程中产品受人员、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而导致。

五、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和

生产企业对生产过程把控不严，为达到防腐效果，超限量使用多种防腐剂；生产企业在添加防腐剂时只注意到单项防腐剂的最大添加限量值，而没考虑防腐剂比例之和。

六、铝的残留量(干样品，以Al计)

硫酸铝钾（又名钾明矾），硫酸铝铵（又名铵明矾）是食品加工中常用的膨松剂和稳定剂，使用后产生铝残留。铝不是人体必需微量元素，不参与正常生理代谢，具有蓄积性，过量摄入会影响人体对铁、钙等成份的吸收，导致骨质疏松、贫血，甚至影响神经细胞的发育。《国家卫生计生委关于批准β-半乳糖苷酶为食品添加剂新品种等的公告》（2015年第1号）规定餐饮食品中油炸面制品（自制）铝的残留量不得超过100mg/kg；粉丝、粉条中铝的残留量不得超过200mg/kg。造成铝的残留量不合格的原因，可能是商家违规过量使用所致，反映出企业守法经营意识薄弱。

七、乙酰甲胺磷

乙酰甲胺磷内吸杀虫剂，具有胃毒和触杀作用，并可杀卵，有一定的熏蒸作用，是缓效型杀虫剂，在施药后初效作用缓慢，2~3天后效果显著，后效作用强。如果与西维因、乐果等农药混用，有增效作用并可延长持效期。杀虫机理是抑制昆虫乙酰胆碱酯酶。乙酰甲胺磷属于有机磷酸酯类农药，该农药可以抑制人体的胆碱脂酶活性，从而导致神经生理功能紊乱。所以如果吸入乙酰甲胺磷，会导致人中毒，严重时会导致死亡，应该到医院进行及时抢救。误食了这种农药，会导致头晕，恶心，呕吐，大汗等症状。必须及时抢救，否则有可能危及生命。