附件4

**关于部分项目的说明**

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。长期食用苯甲酸及其钠盐超标的食品，可能造成肝脏积累性中毒，危害肝脏健康。苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）超标的原因，可能是生产企业为延长产品保质期，或者弥补产品生产过程卫生条件不佳而超限量使用；也可能是在使用过程中未准确计量。

1. 大肠菌群

[大肠菌群](%22%20%5Ct%20%22_blank)细菌多存在于温血动物[粪便](%22%20%5Ct%20%22_blank)、人类经常活动的场所以及有[粪便](%22%20%5Ct%20%22_blank)污染的地方，人、畜[粪便](%22%20%5Ct%20%22_blank)对外界环境的污染是[大肠菌群](%22%20%5Ct%20%22_blank)在[自然界](%22%20%5Ct%20%22_blank)广泛存在的主要原因。[大肠菌群](%22%20%5Ct%20%22_blank)是评价[食品卫生](%22%20%5Ct%20%22_blank)质量的重要[指标](%22%20%5Ct%20%22_blank)之一，使用大肠菌群超标的餐饮具，可能导致腹泻、胃肠炎等疾病。

1. 糖精钠(以糖精计)

糖精钠，又称可溶性糖精，作为最早被发现的人工甜味剂，其甜度是蔗糖的300-500倍。在食品行业，为增强食品的味觉效果，糖精钠通常被用在食品生产加工过程中。以前主要用于饮料、糖果、面包、饼干、蛋糕、蜜饯、炒货、腌渍菜等食品，饮料是糖精钠在食品中最主要的应用领域。GB2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》实施后，规定糖精钠禁止在面米制品、糕点、饼干及饮料类等食品中使用。当食用较多的糖精钠时，会影响肠胃消化酶的正常分泌，降低小肠的吸收能力，使食欲减退。

1. 阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)

阴离子合成洗涤剂主要成分是十二烷基苯磺酸钠，是我们日常生活中经常用到的洗衣粉、洗洁精、洗衣液、肥皂等洗涤剂的主要成分，是一种低毒物质，因其使用方便、易溶解、稳定性好、成本低等优点被广泛使用。餐(饮）具中检出阴离子合成洗涤剂的原因可能是由于餐(饮)具消毒单位使用的洗涤剂不合格或使用量过大，或未经足够量清水冲洗，最终残留在餐（饮）具中。