附件4

**关于部分项目的说明**

一、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，即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，其主要成分十二烷基磺酸钠，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，在消毒企业中广泛使用，但是如果餐具清洗消毒流程控制不当，会造成洗涤剂在餐具上的残留，对人体健康产生不良影响。因此，作为一种非食用的合成化学物质，应控制人体的摄入。

二、霉菌

霉菌在自然界很常见，霉菌可使食品腐败变质，破坏食品的色、香、味，降低食品的食用价值，霉菌超标原因可能是操作人员不按生产要求进行操作；对设备清洗不干净或消毒不严；加工环境卫生不达标等因素造成的交叉污染等。

三、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。如果食品中的大肠菌群严重超标，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，可能危害人体健康。餐饮具大肠菌群不合格原因一是餐具清洗不彻底；二是消毒餐具用消毒液未达到规定浓度，或者餐具干热消毒时未达到规定温度，或者是消毒时间未达到规定要求；三是可能在搬运过程中，不干净的手触碰到碗筷形成污染。使用大肠菌群超标的餐饮具后，容易造成腹泻。

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，遇水以后形成亚硫酸。二氧化硫被氧化时可使食品的着色物质还原褪色，亚硫酸对食品的褐变有抑制作用，对细菌、真菌、酵母菌也有抑制作用，因此既是漂白剂又是防腐剂。二氧化硫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，但过量食用会引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2024）中规定，草果中不得使用二氧化硫。造成二氧化硫残留量超标原因可能是生产企业违规使用导致。

五、柠檬黄

柠檬黄是一种合成着色剂，常用于饮料类配制酒、糖果、风味发酵乳、腌渍蔬菜、果冻、膨化食品等制品。柠檬黄基本无毒，不在体内贮积，绝大部分以原形排出体外，但也存在一定的健康风险。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2024）中规定，糕点、粮食加工品中不得使用柠檬黄。造成食品中柠檬黄不合格的原因可能是个别生产企业违规使用，也可能是对原材料（馅料）进货关把控不严导致。

六、毒死蜱

毒死蜱又名氯吡硫磷，是一种硫代磷酸酯类有机磷杀虫、杀螨剂，具有良好的触杀、胃毒和熏蒸作用。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用毒死蜱超标的食品，对人体健康可能有一定影响。《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，豇豆、普通白菜中毒死蜱残留限量值不得超过0.02mg/kg。毒死蜱超标的原因，可能是为快速控制病情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。

七、噻虫胺

噻虫胺是一种烟碱类杀虫剂，具有触杀、胃毒作用，具有根内吸活性和层间传导性。《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，噻虫胺在豇豆、菜豆中的最大残留限量为0.01mg/kg。超标的原因可能是果农违规使用。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用噻虫胺超标的食品，对人体健康也有一定影响。

八、噻虫嗪

噻虫嗪是一种具有触杀、胃毒和内吸作用的杀虫剂。能被迅速吸收到植物体内，并在木质部向顶传导。《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，豇豆中噻虫嗪的最大残留限量为0.3mg/kg。超标的原因可能是果农违规使用。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用对人体健康有一定影响。

九、多菌灵

多菌灵是一种广谱性杀菌剂，对多种作物由真菌引起的病害具有防治效果，广泛用于果树、蔬菜、粮棉和林木病害的防治。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，桑葚中多菌灵的最大残留限量为1mg/kg。

十、糖精钠(以糖精计)

糖精钠是食品添加剂中常用的人工合成甜味剂，长期过度食用会对人体造成一定危害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2024）中规定，桑葚中不得使用糖精钠（以糖精计）。不合格原因可能是果农或经销商为增加产品甜味，违规超范围使用。

十一、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)

脱氢乙酸及其钠盐作为一种广谱食品防腐剂，毒性较低，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2024）中规定，在新鲜水果中不得使用。不合格原因可能是桑葚作为时令鲜果，对保鲜程度要求较高，在销往非产地区域时果农或经销商违规使用脱氢乙酸作为保鲜剂导致。