附件2：

关于部分检验项目的说明

1.二氧化硫残留量：我国《食品安全国家标准 [食品添加剂使用标准](http://down.foodmate.net/standard/sort/3/42543.html%22%20%5Ct%20%22http%3A//news.foodmate.net/2023/05/_blank)》（GB 2760-2014）规定，食品添加剂级别的二氧化硫、焦亚硫酸钾、焦亚硫酸钠、亚硫酸钠、亚硫酸氢钠、低亚硫酸钠等，可以限量用于干制蔬菜、干制的食用菌和藻类、饼干等多种食品加工防腐护色工艺，其限量以二氧化硫残留量计。二氧化硫进入人体内最终会转化为硫酸盐并随尿液排出体外，食品中二氧化硫残留量在国家标准限量范围内，食用后一般不会危害人体健康，但如果长期过量摄入二氧化硫，可能会对健康不利。二氧化硫残留量超标的原因，可能是加工过程中，超范围或超限量使用亚硫酸盐等漂白剂，以达到漂白和防腐的作用，从而导致产品中二氧化硫残留不符合要求。

2.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。《食品安全国家标准 消毒餐(饮)具》（GB 14934-2016）规定，复用餐饮具中大肠菌群不得检出。餐饮具中检出大肠菌群的原因可能是由于清洗复用餐饮具不够彻底、使大肠菌群污渍残留，也可能是消毒器械工艺不够完善，受环境、人员等污染。

3.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，是洗洁精的主要成分，是一种水溶性好的低毒物质。如餐饮具清洗过程控制不当，会造成洗涤剂在餐（饮）具上的残留过量，对人体健康产生不良影响。《食品安全国家标准 消毒餐(饮)具》（GB 14934-2016）中规定，阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)在消毒餐(饮)具中不得检出（仅适用于化学消毒法）。不合格原因可能是复用餐饮具的清洗环节使用的洗涤剂用量过多、未使用足够量清水冲洗或餐具漂洗池内清洗用水更换频次不够或因餐具数量多，造成洗涤不充分，最终洗涤剂残留在餐饮具中。