附件2：

关于部分检验项目的说明

1.乙酰甲胺磷：乙酰甲胺磷又名高灭磷，是一种低毒口服杀虫剂，具有胃毒和触杀作用。根据 GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》规定了乙酰甲胺磷在豇豆中的最大残留量是0.02mg/kg。长期食用乙酰甲胺磷超标的食品，对人体健康也有一定影响。其不合格的原因可能是种植户未按照农药使用规定的浓度、使用次数及安全间隔期等要求施用所致。

2.烯酰吗啉：烯酰吗啉属专一防治卵菌纲真菌性病害药剂。根据 GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》规定了烯酰吗啉在食荚豌豆中的最大残留量是0.15mg/kg。可应用于葡萄、荔枝、黄瓜、甜瓜、苦瓜、番茄、辣椒、马铃薯、十字花科蔬菜。人体摄入过多的烯酰吗啉会导致肝脏损伤、肾脏损伤等情况,危害人体健康。造成食荚豌豆中烯酰吗啉不合格的原因可能是种植户未按照农药使用规定的浓度、使用次数及安全间隔期等要求施用所致。

3.二氧化硫残留量：二氧化硫会破坏体内的维生素B1，影响酶的活力，进而影响碳水化合物及蛋白质的代谢。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，二氧化硫残留量在蔬菜制品中最大残留量为0.2g/kg。二氧化硫作为漂白剂和防腐剂被广泛使用,长期摄入二氧化硫残留量超标的食品，可能对人体健康造成不良影响。二氧化硫残留量超标的原因，可能是生产者为了追求食品的鲜艳色泽和延长存放时间，过量使用二氧化硫或其前体物质（如亚硫酸盐）或者可能使用劣质原料以降低成本，然后通过超量使用二氧化硫来掩盖原料的缺陷，还有一些传统工艺如硫磺熏蒸漂白等，也可能导致食品中二氧化硫残留量超标。

4.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（以十二烷基苯磺酸钠计）是洗衣粉、洗洁精、洗衣液、肥皂等日常清洁产品的主要成分，原料为十二烷基苯磺酸钠。《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在餐饮具中不得检出。是一种白色或淡黄色粉状或片状固体，难挥发，易溶于水，对碱、稀酸、硬水化学性质稳定，微毒。阴离子合成洗涤剂毒性较低，但对机体有持久的慢性毒性作用，长期摄入，会对皮肤、肝脏等有损伤作用，还可能引起人体呼吸系统的过敏性反应。阴离子合成洗涤剂超标的原因，可能是洗涤剂、消毒剂不合格或使用过量，也可能是由于水冲洗不充分、不彻底，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，进而残存在餐具中。

5.菌落总数：《广东省食品安全地方标准 非预包装即食食品微生物限量》（DBS44/ 006-2016）中规定，粥中的菌落总数≥105评价等级为不合格。如果菌落总数只是轻微超标，且摄入的食物能够迅速被身体新陈代谢消化吸收，通常不会立即引发明显的不适。当菌落总数严重超标时，说明食物中致病菌较多，这些病菌会破坏胃肠道内正常的菌落环境，可能引发胃肠炎，导致腹泻、恶心、呕吐等症状。菌落总数超标的原因有多种，比如原料不新鲜或贮存环境不达标，导致原料本身带有大量细菌；加工设备、操作工具和生产环境的卫生消毒控制不严，或者操作人员手部卫生状况差，都可能引入细菌或其他微生物；食品加工过程中的交叉污染，如生熟食品未分开处理，或同一加工设备用于处理不同种类的食品等。