附件2：

关于部分检验项目的说明

1.大肠菌群:是指具有某些特性的一组与粪便污染有关的细菌，主要包括大肠杆菌、枸橼酸杆菌、产气克雷伯氏菌和阴沟杆菌等。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）中规定大肠菌群在餐饮具中不得检出。大肠菌群的危害主要有：引发肠道内外感染，如尿道炎、膀胱炎、腹膜炎、胆囊炎和阑尾炎等症状；引起腹泻，一般会持续两到三天，如果体质较弱，还会延长较长时间；影响消化功能，比如消化不良等，主要原因是破坏了肠道菌群的平衡。

2.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，如果餐（饮）具清洗消毒流程控制不当，就会造成洗涤剂在餐（饮）具上的残留，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在餐饮具中不得检出。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。

3.联苯菊酯:是一种有机物具有击倒作用强、广谱、高效、快速、长残效等特点，以触杀作用和胃毒作用为主，无内吸作用。《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，柑、橘中联苯菊酯残留限量值不得超过0.05mg/kg。如果长期食用联苯菊酯超标的食品，可能会对人体健康有一定影响。水果中检出超标的联苯菊酯，与水果生长期间农药使用剂量未严格控制或在停用农药后短期内马上采收上市等原因有关。

4.乙螨唑:乙螨唑是一种广泛使用的杀螨剂，它对柑橘、棉花、苹果、花卉、蔬菜等作物的叶螨、始叶螨、全爪螨、二斑叶螨、朱砂叶螨等螨类有良好的防效。《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，乙螨唑在梨中的最大残留限量值为0.07mg/kg。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用乙螨唑超标的食品，对人体健康可能有一定影响。水果中检出超标的乙螨唑，与水果生长期间农药使用剂量未严格控制或在停用农药后短期内马上采收上市等原因有关。

5.三氯蔗糖:又名蔗糖素、蔗糖精，是食品生产中常用的甜味剂。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014)关于食品分类及允许使用的食品添加剂种类条例明确，橄榄、杨梅、桑葚属于新鲜水果，不允许使用甜蜜素、糖精钠、三氯蔗糖等食品添加剂。长期食用三氯蔗糖超标的食品，可能会对健康造成一定影响。多数商家添加三氯蔗糖是为了提高水果甜度，从而促进销售，可能采用浸泡等方式进行超范围使用食品添加剂。

6.二氧化硫：二氧化硫作为漂白剂和防腐剂被广泛使用,它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。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。